




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

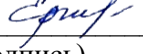
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель ОП

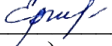

(подпись) Л.В. Левочкина
(ФИО)

Руководитель ОП


(подпись) Т.А. Ершова
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Директор департамента пищевых наук и технологий


(подпись) Т.А. Ершова
(Ф.И.О. зав. каф.)
«14» сентября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий
общественного питания

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Магистерская программа Управление и организация деятельностью предприятий питания
Программа подготовки очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий протокол № 1 от «4» октября 2022 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ершова Т.А.
Составитель (ли): _к.т.н., доцент Ершова Т.А.

Владивосток
2022

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

Аннотация дисциплины

Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

Дисциплина «Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.01.02). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Учебным планом предусмотрены в 3 семестре лекции 9 ч (втч в интерактивной форме 7 ч), самостоятельная работа (72 часа), практические занятия 27 (МАО 10) ч. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. В 3 семестре предусмотрен – зачет.

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Цель: сформировать системные знания, умения, навыки, профессиональных компетенций, по экономической оценке, финансового и экономического состояния предприятия для эффективной деятельности.

Задачи:

Изучить теоретические основы и приобрести профессиональные умения и навыки в экономической оценке эффективной деятельности предприятий общественного питания;

Изучить основные тенденции развития бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;

Изучить влияние бизнес процесса в производстве на маржинальность и рентабельность предприятий общественного питания;

Научить студентов проектированию финансовой модели предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их

достижения

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
организационно-управленческий	ПК-7 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК-7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
		ПК-7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия
		ПК-7.3 Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности
организационно-управленческий	ПК-8 способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК-8.1 Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
		ПК-8.2 Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
		ПК-8.3 Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
организационно-управленческий	ПК-9 способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	ПК-9.1 Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
		ПК-9.2 Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
		ПК-9.3 Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
организационно-управленческий	ПК-10 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения	ПК-10.1 Применяет знания основ экономической деятельности предприятия
		ПК-10.2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
педагогический	ПК-28 способность к преподаванию по программам бакалавриата и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	ПК-28.1 Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования
		ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования
		ПК-28.3 Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания	Знает стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет применять знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания
	Владеет знаниями в области стратегии развития на предприятиях общественного питания
ПК -7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Знает приоритеты приоритеты в стратегии развития предприятия
	Умеет эффективно определять приоритеты
	Владеет навыками в области стратегии развития предприятия
ПК -7.3 Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности	Знает навыки навыки в области финансовой и логистической деятельности
	Умеет эффективно прогнозировать информацию финансовой и логистической деятельности
	Владеет навыками области финансовой и логистической деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -8.1 Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства	Знает документы бухгалтерской отчетности предприятия,
	Умеет оформлять основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
	Владеет основами бухгалтерской отчетности предприятия
ПК -8.2 Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	Знает стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Умеет анализировать и определять оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет основой управления производственным процессом
ПК -8.3 Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия	Знает анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
	Умеет проводить анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
	Владеет основой анализа инвестиционных процессов деятельности предприятия ПК управления производственным и логистическими процессами
ПК-9.1 Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками	Знает основы психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию,
	Умеет вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию.
	Владеет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем
ПК-9.2 Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными	Знает основы психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию,
	Умеет вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию,
	Владеет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем
ПК-9.3 Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию	Знает основы ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
	Умеет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию применять основные

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	<p>положения нормативной и технологической документацией</p> <p>Владеет навыками ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию</p>
ПК-10 .1 Применяет знания основ экономической деятельности предприятия.	<p>Знает основы экономической деятельности предприятия.</p> <p>Умеет внедрять основы экономической деятельности предприятия.</p> <p>Владеет знаниями основ экономической деятельности предприятия.</p>
ПК-10 .2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	<p>Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов</p> <p>умеет оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов определять кадровую политику предприятия</p> <p>Владеет знаниями оценивания результативности экономической деятельности предприятия</p>
ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	<p>Знает экономическую деятельность предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов политику предприятия</p> <p>Умеет давать оценку экономической деятельности предприятия знания в области формирования политики предприятия</p> <p>Владеет навыками оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов</p>
ПК-28.1 Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования	<p>Знает основы педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия</p> <p>Умеет опыт преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия знания в области формирования политики предприятия</p> <p>Владеет знаниями основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	профессионального образования
ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Знает программу бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия
	Умеет ориентироваться в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования области формирования политики предприятия
	Владеет навыками применения программ бакалавриата и дополнительного профессионального образования области
ПК-28 .3 Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации	Знает навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий
	Умеет применять навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования
	Владеет навыками преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации

II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единиц (108 академических часов).

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Видами учебных занятий и работы обучающегося по дисциплине могут являться:

Обозначение	Виды учебных занятий и работы обучающегося
Лек	Лекции
Пр	Практические занятия
СР	Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения
Контроль	Самостоятельная работа обучающегося и контактная работа обучающегося с преподавателем в период промежуточной аттестации

Структура дисциплины:

Форма обучения очная .

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Контроль	
1	Оценка создания предприятием потока наличности	3	1						Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
2	Оценка внеоборотных активов (средства) предприятия общественного питания	3	1						
3	Оценка потребности во внеоборотных средствах предприятия общественного питания	3	1						
4	Оценка износа и амортизации основных фондов предприятий общественного питания	3	1						
5	Оценка потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания	3	1						
6	Оценка потребности в трудовых ресурсах предприятия общественного питания	3	1						
7	Оценка затрат предприятия общественного питания	3	1						
8	Оценка себестоимости продукции. Оценка порога рентабельности предприятия общественного питания	3	1						
9	Оценка финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания	3	1						
10	Поток наличности. Способы перевода внеоборотных активов в оборотные активы	3			1				

11	Оценка внеоборотных средств предприятий общественного питания	3			2				
12	Оценка зданий и сооружений предприятий общественного питания	3			2		72		
13	Оценка оборудования и программного обеспечения предприятий общественного питания	3			2				
14	Оценка износа и амортизации основных фондов предприятий общественного питания	3			2				
15	Оценка потребности в сырье и материалах предприятий общественного питания	3			2				
16	Оценка потребности предприятия общественного питания в услугах, оказываемых сторонними организациями	3			3				
17	Оценка потребности предприятия общественного питания в трудовых ресурсах	3			3				
18	Квалификация затрат проектируемого предприятия общественного питания	3			3				
19	Оценка себестоимости продукции	3							
20	Оценка порога рентабельности предприятия общественного питания	3			3				
21	Итого:		9		27		72		зачет

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема занятия	Часы
Оценка создания предприятием потока наличности	1
Оценка внеоборотных активов (средства) предприятия общественного питания	1
Оценка потребности во внеоборотных средствах предприятия	1

общественного питания	
Оценка износа и амортизации основных фондов предприятий общественного питания	1
Оценка потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания	1
Оценка потребности в трудовых ресурсах предприятия общественного питания	1
Оценка затрат предприятия общественного питания	1
Оценка себестоимости продукции. Оценка порога рентабельности предприятия общественного питания	1
Оценка финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания	1
Всего часов	9

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ТЕМА ЗАНЯТИЯ	ЧАСЫ
Поток наличности. Способы перевода внеоборотных активов в оборотные активы	1
Оценка внеоборотных средств предприятий общественного питания	2
Оценка зданий и сооружений предприятий общественного питания	2
Оценка оборудования и программного обеспечения предприятий общественного питания	2
Оценка износа и амортизации основных фондов предприятий общественного питания	2
Оценка потребности в сырье и материалах предприятий общественного питания	2
Оценка потребности предприятия общественного питания в услугах, оказываемых сторонними организациями	2
Оценка потребности предприятия общественного питания в трудовых ресурсах	2
Квалификация затрат проектируемого предприятия общественного питания	3
Оценка себестоимости продукции	3
Оценка порога рентабельности предприятия общественного питания	3
Оценка финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания	3
Всего часов	27

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине 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.

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).

VI. 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 потока наличности, внеоборотных активов (средств) предприятия общественного питания	ПК-7	ПК-7.1.1 Знает вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
			ПК-7.1.2 Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия		
			ПК-7.1.3 Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности		
2.	Оценка потребности во внеоборотных средствах предприятия общественного	ПК-8	ПК-8.1.1 Знает документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест

	питания, износ и амортизация основных фондов предприятий общественного питания		законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства		
			ПК-8.1.2 Умеет производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий		
			ПК-8.1.3 Владеет анализом и оценкой информации, инвестиционных процессов и деятельностью предприятия		
3.	Оценка потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания, потребность в трудовых ресурсах предприятия общественного питания	ПК-9	ПК-9.1.1 Знает основы психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-12 Пр-1 – итоговый тест
			ПК-9.1.2 Умеет вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками		
			ПК-9.1.3 Владеет навыками ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию		
4.	Оценка себестоимости	ПК-10	ПК-10.1.1 Знает основы	УО-1 – собеседование,	Зачет Вопросы 13-

	продукции, оценка порога рентабельности предприятия общественного питания особенности, финансовых результатов деятельности предприятия общественного питания		экономической деятельности предприятия ПК-10.1.2 Умеет оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов ПК-10.1.3 Владеет навыками оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	ПР-4 - реферат	14 Пр-1 – итоговый тест
5	Оценка потребности в трудовых ресурсах предприятия общественного питания	ПК-28	ПК-28.1.1 Знает основы педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования. ПК-28.1.2 Умеет ориентироваться в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования ПК-28.1.3 Владеет навыками преподавания по программам	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 15-16 Пр-1 – итоговый тест

			бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации.		
--	--	--	---	--	--

VII. 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.
- 11.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>.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины 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.

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

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением. Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>690922, Приморский край г. Владивосток, остров Русский, полуостров Сапёрный, посёлок Аякс, 10</p> <p>Аудитория № М329 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и</p>	<p>Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных</p>	<p>Eset NOD32 Antivirus 4.2.76.1 (Контракт № ЭА-091-18 от 24.04.2018. Поставщик ООО Софтлайн Проекты.) Microsoft Office 2010 профессиональный плюс 14.0.6029.1000 (Microsoft номер лицензии Standard Enrollment 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC</p>

индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	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; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).	"Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18.) Microsoft Office профессиональный плюс 2013 15.0.4420.1017 (Microsoft номер лицензии Standard Enrollment 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18.) 7-Zip 9.20.00.0 (Свободное ПО)
---	--	--

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к 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 видеувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	---

X. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Построение бизнес-модели	ПК-7 ПК-8	Применяет знания в области стратегии развития	УО-1 – собеседов	Зачет Вопросы 1-

	<p>системы общественного питания, функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, блоки бизнес-модели.</p>		<p>на предприятиях общественного питания различного типа; Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства.</p> <p>Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия; Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий.</p> <p>Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности; Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия.</p>	<p>ание, ПР-4 - реферат</p>	<p>8 Пр-1 – итоговый тест</p>
<p>2</p>	<p>Управление процессом производства, цикл управления, навигации в управлении производством, реактивные и активные способы управления, целевая структура.</p>	<p>ПК-8 ПК-9</p>	<p>Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства; Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками.</p> <p>Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий; Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками.</p>	<p>УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест</p>

			Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия; Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию.		
3	Эффективность управления производством, ключевые показатели эффективности, управление по целям, бизнес эффективность, экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.	ПК-9 ПК-10	<p>Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками; Применяет знания основ экономической деятельности предприятия.</p> <p>Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками; Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.</p> <p>Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию; Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-1 – итоговый тест
4	Организация административных служб	ПК-10 ПК-28	Применяет знания основ экономической деятельности предприятия;	УО-1 – собеседование,	Зачет Вопросы 14-16

системы общественного питания, делегирование полномочия ответственным и работниками, особенности введения учета товарно-материальных ценностей в системе общественного питания, автоматизация учета движения товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания	Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования.	ПР-4 - реферат	Пр-1 – итоговый тест
	Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования.		
	Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации.		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-7 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии	знает (пороговый уровень)	Теоретические основы маркетинга	Знание основы микс маркетинга	Оценивать рынки сбыта	45-64
	владеет (высокий)	Навыками продвижению товара и услуг на	Умение оценивать рынки сбыта и	Оценивать рынки сбыта и разрабатывать	85-100

развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности		рынок, оценки внешних и внутренних условий	продвижения товара и услуг	бренд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок, представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах	
ПК-8 способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	знает (пороговый уровень)	Основы экономики предприятий	Знание основных понятий экономики предприятий	Знает основных экономических показателей предприятий общественного 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 логистическими процессами	Способность оценивать информацию, рисков в области затрат на внедрение системы качества	85-100
ПК-9 способность вести переговоры при	знает (пороговый уровень)	Методов оценки и управление затратами	Знание основных понятий прогрессивные формы	Способность раскрыть суть прогрессивных форм управления	45-64

заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками			управления затратами	затратами прогнозирование рентабельности и предприятия	
	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 экономическую эффективность и 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 KPI; способность управления затратами навыками управление политикой предприятия	Способность сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности и предприятия с использованием KPI, управления затратами и финансовыми ресурсами компании, и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-10 способность оценивать результативность экономическо	знает (пороговый уровень)	Основы составления бизнес процессов	Знание суть основных процессов планирования производственных процессов	Способность раскрыть суть методов составления графических и математически	45-64

й деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов				х 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	65-84
	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	85-100
ПК-28 способность к преподаванию по программам бакалавриата и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	знает (пороговый уровень)	Знает основы педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования.			45-64
	умеет (продвинутый)	Умеет ориентироваться в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования			65-84
	владеет (высокий)	Владеет навыками преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации.			85-100

Оценочные средства для промежуточной аттестации

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

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	«Зачтено» выставляется студенту, у которого сформированы знания по реологическим свойствам пищевых систем. Умеет оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания. Самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.
60-0	«не зачтено»	«Не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет лабораторные и практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

- 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 *«Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»*

- 1 Способы перевода внеоборотных активов в оборотные активы, поток наличности
- 2 Методы оценки внеоборотных средств предприятия общественного питания
- 3 Способы оценки зданий и сооружений предприятий общественного питания
- 4 Способы оценки оборудования и программного обеспечения предприятий общественного питания
- 5 Методы оценки износа и амортизации основных фондов предприятия общественного питания
- 6 Способы оценки потребности в сырье и материалах предприятия общественного питания
- 7 Оценка потребности предприятия общественного питания в услугах, оказываемых сторонними организациями
- 8 Методы оценки потребности предприятия общественного питания в трудовых ресурсах
- 9 Квалификация затрат проектируемого предприятия общественного питания
- 10 Оценка себестоимости продукции

- 11 Методы оценки 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.

Вопросы к зачету

1. Экономические предпосылки обособления общественного питания в самостоятельную отрасль экономики. Сущность и функции общественного питания.
2. Роль общественного питания в национальной экономике, его связь с другими отраслями.
3. Социально-экономическое значение общественного питания. Развитие общественного питания в рыночных условиях.
4. Предприятие общественного питания, как система.
5. Цели и задачи деятельности предприятий общественного питания, их функции. Пути достижения целей предприятия.

6. Факторы экономического роста предприятий. Коммерческий расчёт на предприятиях общественного питания.
7. Необходимость планирования деятельности предприятия общественного питания в условиях рыночных отношений. Планирование, как важнейшая функция управления предприятием.
8. Принципы планирования. Элементы планирования.
9. Сущность прогнозирования как элемента планирования. Этапы процесса планирования на предприятии.
10. Виды планирования в зависимости от длительности планового периода. Стратегическое планирование на предприятии.
11. Бюджетное планирование. Виды бюджетов предприятий общественного питания.
12. Содержание планов. Система показателей планов. Бизнес-план предприятия общественного питания, его разделы и разработка.
13. Методы планирования и прогнозирования в предприятиях общественного питания. Источники информации о деятельности предприятия.
14. Роль и задачи экономического анализа в разработке планов. Виды экономического анализа, его способы и приёмы. Источники информации о деятельности предприятия.
15. Понятие рынка потребительских товаров и услуг, его основные элементы. Взаимосвязь развития рыночных отношений и роста товарооборота.
16. Спрос как важнейший элемент рынка. Взаимосвязь платёжеспособного спроса и товарного предложения. Факторы, определяющие общий объём платёжеспособного спроса. Эластичность спроса.
17. Понятие ёмкости и конъюнктуры рынка. Методы анализа и прогнозирования спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания.
18. Товарное предложение как элемент рынка и важнейшее условие развития товарооборота, его состав. Товарные запасы, их виды, особенности в предприятиях общественного питания.

19. Время товарного обращения. Факторы, его определяющие. Управление товарными запасами в предприятиях общественного питания.
20. Цена как элемент рынка и условие формирования товарооборота. Роль и значение цены в результатах деятельности предприятия общественного питания. Продажная цена на продукцию предприятий общественного питания.
21. Содержание показателей продукции и товарооборота предприятия общественного питания. Состав и структура товарооборота предприятия общественного питания. Влияние товарооборота на результат деятельности предприятия общественного питания.
22. Производственная программа предприятия общественного питания. Её объём и структура в различных типах предприятий. Показатели анализа и планирования товарооборота и производственной программы.
23. Экономический анализ товарооборота и выпуска продукции в предприятиях общественного питания: задачи анализа, порядок проведения. Понятие ожидаемого выполнения плана и сопоставимой базы.
24. Факторы, влияющие на степень выполнения плана товарооборота и производственной программы. Методы плановых расчётов товарооборота и выпуска продукции в предприятиях общественного питания.
25. Планирование потребности предприятия общественного питания в сырье и товарах. Определение потребности предприятия в сырье и товарах. Расчёт размера товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров.
26. Экономическая сущность валового дохода и прибыли в общественном питании, источники их образования. Валовой доход предприятия: состав, порядок определения; факторы, его формирующие. Анализ и плановые расчёты валового дохода.
27. Расчёт НДС. Виды прибыли. Факторы, формирующие прибыль предприятия. Анализ и планирование прибыли в предприятиях общественного питания. Определение критического товарооборота и «запаса финансовой прочности» предприятия.

28. Распределение и использование прибыли в предприятии общественного питания. Фонды специального назначения, создаваемые за счёт прибыли. Налог на прибыль, его расчёт; налоговые льготы. Показатели рентабельности, сфера их использования.
29. Сущность издержек предприятия общественного питания. Условно-постоянные и условно – переменные издержки.
30. Средние издержки. Классификация издержек по экономическому содержанию.
31. Номенклатура и состав издержек предприятий общественного питания. Уровень издержек. Факторы, влияющие на уровень издержек предприятий общественного питания.
32. Анализ издержек в предприятии общественного питания: задачи анализа, порядок его проведения. Относительная экономия (перерасход) издержек.
33. Методика планирования издержек. Использование метода технико-экономических нормативов при планировании издержек. Планирование отдельных статей издержек.
34. Оптимизация издержек на предприятии общественного питания. Сущность себестоимости продукции общественного питания, её структура. Планирование себестоимости на предприятиях-заготовочных.
35. Трудовые ресурсы предприятия общественного питания, их состав. Эффективность и производительность труда работников предприятия общественного питания, критерии и показатели их оценки. Факторы, определяющие производительность труда работников предприятия общественного питания.
36. Принципы организации оплаты труда в общественном питании. Механизм формирования заработной платы, его элементы. Нормирование труда и его роль в организации заработной платы.
37. Тарифная система как основа регулирования заработной платы. Формы и системы оплаты труда в предприятиях общественного питания, их совершенствование.

38. Характеристика системы премирования. Источники планирования. Доплаты и надбавки, гарантированные выплаты.
39. Формирование фонда оплаты труда в предприятии общественного питания. Состав затрат на оплату труда, включаемых в себестоимость продукции (работ, услуг).
40. Разработка плана по труду в предприятии общественного питания. Структура плана, его показатели. Анализ и плановые расчёты численности работников предприятия. Анализ и плановые расчёты производительности труда работников предприятия.
41. Соотношение между ростом производительности труда и средней заработной платы. Влияние производительности труда на показатели деятельности предприятия.
42. Анализ и плановые расчёты фонда оплаты труда работников предприятия. Расчёт нормируемой величины расходов на оплату труда. Отчисления от начисленной зарплаты и фонда оплаты труда.
43. Основные фонды предприятий общественного питания, их классификация. Способы поступления и выбытия основных фондов на предприятии.
44. Первоначальная, восстановительная и остаточная стоимость основных фондов. Амортизация основных фондов, её назначение и исчисление. Метод ускоренной амортизации основных фондов.
45. Расчёт плановой суммы амортизационных отчислений и отчислений в ремонтный фонд. Показатели эффективности использования основных фондов в предприятии общественного питания.
46. Влияние эффективности использования основных фондов на торгово - производственную деятельность предприятия. Пути повышения эффективности функционирования основных фондов в предприятиях общественного питания.

47. Понятие инвестиций и инвестирования. Показатели альтернативных инвестиционных предложений. Методы расчёта эффективности инвестирования. Критерии принятия инвестиционных решений.
48. Оценка экономической эффективности использования новой техники в предприятиях общественного питания. Бизнес-план инвестиционных проектов.
49. Оборотные фонды предприятия общественного питания, их виды, показатели эффективности использования. Значение ускорения оборачиваемости оборотных фондов для предприятия.
50. Анализ оборотных фондов. Расчёт потребности предприятия в оборотных средствах. Пути повышения эффективности использования оборотных фондов в предприятиях общественного питания.
51. Финансы предприятия общественного питания, их функции и особенности. Понятие и состав финансовых ресурсов предприятия общественного питания, источники их формирования. Капитал предприятия. Налог на имущество предприятия.
52. Система финансирования, её организация в предприятиях. Кредитование предприятий общественного питания, его цели и принципы. Виды кредитов и их назначение.
53. Система показателей, характеризующих потребность предприятия в кредите. Определение потребности в кредите. Кредитоспособность предприятия.
54. Понятие финансового состояния, финансовой устойчивости и платёжеспособности предприятия. Анализ финансового состояния предприятия: его сущность, цель, задачи.
55. Планирование финансовых ресурсов предприятия: его цель, задачи, методы. Финансовый план предприятия как часть бизнес-плана, его содержание и виды. Расчёты основных элементов финансового плана.

56. Оперативное финансовое планирование на предприятии. Пути повышения эффективности использования финансовых ресурсов предприятия.

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.