




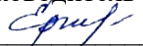
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)  
**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА**  
**«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель ОП

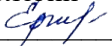
  
\_\_\_\_\_  
(подпись) Л.В. Левочкина  
(ФИО)

Руководитель ОП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) Т.А. Ершова  
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Директор департамента пищевых наук и технологий

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) Т.А. Ершова  
(Ф.И.О. зав. каф.)  
« 3 » октября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка экономической эффективности 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 «29» сентября 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

### *Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания*

#### **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:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения	УК-3.1 Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	поставленной цели	осуществления профессиональной деятельности
		УК-3.2 Определяет необходимые методы управления и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию
		УК-3.3 Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-3.1 Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления	Знает: методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности
	Умеет: определять необходимые методы управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
профессиональной	Владеет: знаниями организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы.
УК-3.2 Определяет и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию	Знает необходимые методы управления
	Умеет эффективно руководить командой
	Владеет навыками вырабатывать командную стратегию
УК-3.3 Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы	Знает организацию в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей;
	созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
	Умеет создавать команды для выполнения практических задач
	Владеет навыками в разработке стратегии командной работы

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	ПК-1	ПК -1.1Применяет знания производственных процессов в

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
технологический	способен и готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	области производства продукции предприятий питания
		ПК -1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом
		ПК -1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
технологический	ПК -2 Способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами,	ПК -2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
		ПК -2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом
		ПК -2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	управлении производственными и логистическими процессами
технологический	ПК-13 Готов и способен организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	<p>ПК-13 .1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников</p> <p>ПК-13 .2 Использует нормативную, технологическую документацию</p> <p>ПК-13 .3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно –профилактическом питании</p>
технологический	ПК-14 Способен внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	<p>ПК-14 .1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления</p> <p>ПК-14 .2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления</p>

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия
		ПК-14 .3 Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания	Знает производственные процессы
	Умеет применять знания в области производства продукции предприятий питания
	Владеет знаниями производственных процессов в области производства продукции предприятий питания
ПК -1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает приоритеты в области управления производственным процессом
	Умеет эффективно определять приоритеты
	Владеет навыками в области управления производственным процессом
ПК -1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	Знает навыки управления информацией в области производства продукции
	Умеет эффективно прогнозировать информацию
	Владеет навыками управления



Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	информацией в области производства продукции
ПК -2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов
	Умеет организовывать производственные процессы пищевых производств
	Владеет основой организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
ПК -2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает приоритеты в области управления производственным процессом
	Умеет анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет основой управления производственным процессом
ПК -2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами	Знает навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
	Умеет выявлять проблемы при управлении производственными и логистическими процессами анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет основой управления производственным и логистическими процессами
ПК-13 .1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией	Знает основных положений нормативной и технологической документацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-13 .2 Использует нормативную,	Знает основных положений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
технологическую документацию	нормативной и технологической документацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-13 . Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно – профилактическом питании	Знает основных положений нормативной и технологической документацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-14 .1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления	Знает методологию внедрения прогрессивных форм управления
	Умеет внедрять методологию прогрессивных форм управления
	Владеет прогрессивных формами управления производственных процессов,
ПК-14 .2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия	Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов
	Умеет определять кадровую политику предприятия
	Владеет прогрессивных формами управления производственных процессов,
ПК-14 .3 Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в	Знает политику предприятия
	Умеет знания в области формирования политики предприятия
	Владеет навыками применения программного обеспечения в управленческом учете

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
управленческом учете	

## 2.Трудоёмкость дисциплины и видов учебных занятий по дисциплине

Общая трудоёмкость 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	3	1						

	результатов деятельности предприятия общественного питания								
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	3			3				

	общественного питания в услугах, оказываемых сторонними организациями								
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 общественного питания	1
Оценка износа и амортизации основных фондов предприятий общественного питания	1
Оценка потребности в оборотных средствах предприятия	1

общественного питания	
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**

<b>Тема занятия</b>	<b>Часы</b>
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	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Построение бизнес-модели системы общественного питания, функции и особенности системы	УК - 3.1.1	Знает: методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест



	общественно го питания как объекта бизнеса, блоки бизнес- модели.		стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессионально й деятельности.		
		УК - 3.1.2	Умеет: определять необходимые методы управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию.		
		УК - 3.1.3	Владеет: знаниями организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы.		
2	Управление процессом производства , цикл	ПК-1.1.1	Знает основы производственны х процессов пищевых	УО-1 – собеседов ание, ПР-4 -	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 –

	управления, навигации в управление производством, реактивные и активные способы управления, целевая структура.		производств	реферат	ИТОГОВЫЙ тест
		ПК-1.1.2	Умеет устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом		
		ПК-1.1.3	Владеет навыками управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности		
3	Эффективность управления производством, ключевые показатели эффективности, управление по целям, бизнес эффективность, экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.	ПК-2.1.1	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	УО-1 – собеседование,  ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-1 – ИТОГОВЫЙ тест
		ПК-2.1.2	Умеет анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом		

			м процессом		
		ПК-2.1.3	Владеет навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами		
4	<p>Организация административных служб системы общественного питания, делегирование полномочия ответственными работниками, особенности введения учета товарно-материальных ценностей в системе общественного питания, автоматизация учета движения товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания</p>	ПК-13.1.1 ПК 14.1.1	Знает основные положения нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников; методы внедрения прогрессивных форм управления	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-16 Пр-1 – итоговый тест
		ПК-13.1.2 ПК 14.1.2	Умеет использовать нормативную, технологическую документацию; оценивать экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определять кадровую политику предприятия		

		ПК-13.1.3 ПК 14.1.3	Владеет навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно – профилактическом питании; знаниями в области формирования политики предприятия, навыками применения программного обеспечения в управленческом учете		
--	--	------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

## **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>.

## **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

### Материально-техническое и программное 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 индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</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 креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI</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 "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18.) Microsoft Office профессиональный плюс 2013 15.0.4420.1017 (Microsoft номер</p>



	<p>по витой паре DVI 201 Тх/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3СТ 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).</p>	<p>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)</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Х. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	<p>Построение бизнес-модели системы общественного питания, функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, блоки бизнес-модели.</p>	УК - 3.1.1	<p>Знает: методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности.</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	<p>Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест</p>
		УК - 3.1.2	<p>Умеет: определять необходимые методы управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию.</p>		
		УК - 3.1.3	<p>Владеет: знаниями организации в области управления командным</p>		

			<p>взаимодействием в решении поставленных целей;</p> <p>созданием команды для выполнения практических задач;</p> <p>участием в разработке стратегии командной работы.</p>		
2	<p>Управление процессом производства, цикл управления, навигации в управление производством, реактивные и активные способы управления, целевая структура.</p>	ПК-1.1.1	<p>Знает основы производственных процессов пищевых производств</p>	<p>УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест</p>
		ПК-1.1.2	<p>Умеет устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом</p>		
		ПК-1.1.3	<p>Владеет навыками управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности</p>		
3	<p>Эффективность управления производством, ключевые показатели</p>	ПК-2.1.1	<p>Знает основы организации снабжения, хранения и движения</p>	<p>УО-1 – собеседование, ПР-4 -</p>	<p>Зачет Вопросы 11-13 Пр-1 – итоговый</p>

	<p>эффективности, управление по целям, бизнес эффективность, экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.</p>		<p>запасов, производственных процессов пищевых производств</p>	реферат	тест
		ПК-2.1.2	<p>Умеет анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом</p>		
		ПК-2.1.3	<p>Владеет навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами</p>		
4	<p>Организация административных служб системы общественного питания, делегирование полномочия ответственными работниками, особенности введения учета товарно-</p>	<p>ПК-13.1.1 ПК-14.1.1</p>	<p>Знает основные положения нормативной и технологической документации лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников; методы</p>	<p>УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 14-16 Пр-1 – итоговый тест</p>

<p>материальных ценностей в системе общественного питания, автоматизация учета движения товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания</p>		<p>внедрения прогрессивных форм управления</p>		
	<p>ПК-13.1.2 ПК 14.1.2</p>	<p>Умеет использовать нормативную, технологическую документацию ; оценивать экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определять кадровую политику предприятия</p>		
	<p>ПК-13.1.3 ПК 14.1.3</p>	<p>Владеет навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп</p>		

			населения, лечебно – профилактиче ском питании; знаниями в области формирования политики предприятия, навыками применения программного обеспечения в управленческо м учете		
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-7 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	знает (порого-вый уровень)	Теоретические основы маркетинга	Знание основы микс маркетинга	Оценивать рынки сбыта	45-64
	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-8 способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики	знает (порого-вый уровень)	основы экономики и 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	Умение определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества	Способность оценивать приоритеты в области разработки и внедрения системы качества	65-84

предприятия		идентифицировать проблемы при управлении и производственными и логистическими процессами и - оценивать информацию, процессы, деятельность			
	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 заключении и договоров по кредитованию и инвестированию	знает (пороговый уровень)	методов оценки и управления затратами	Знание основных понятий прогрессивные формы управления затратами	Способность раскрыть суть прогрессивных форм управления затратами прогнозирования рентабельности и предприятия	45-64
	умеет (продви-	- оценивать экономиче	Умение оценивать	Способность обосновывать	65-84



<p>ванию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками</p>	<p>нутый)</p>	<p>ской эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства</p>	<p>экономической эффективностью затрат</p>	<p>и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания</p>	
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>навыками принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</p>	<p>Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки КРІ; способность управления затратами навыками управление политикой</p>	<p>Способность сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности предприятия с использованием КРІ, управления затратами и финансовыми ресурсами компании, и представлять их результаты</p>	<p>85-100</p>

			предприятия	на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-10 способность оценивать результаты экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	знает (порого-вый уровень)	основы составления бизнес процессов	Знание суть основных процессов планирования производства процессов	Способность раскрыть суть методов составления графических и математических способов составления бизнес процессов	45-64
	умеет (продвинутый)	ставить перед коллективом конкретные задачи	Умение использовать практически методы проведения хронометража процесса производства	Способность формулировать цели и задачи в соответствии SMART – модели	65-84
	владеет (высокий)	способностью проводить планирование исследования	способность 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,	знает (порого-вый уровень)	Знает основы педагогик и и особенности преподавания по программа			45-64

ориентированным на соответствующий уровень квалификации		М бакалавриата и дополнительного профессионального образования.			
	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			85-100

		квалифика ции.			
--	--	-------------------	--	--	--

## 1. 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

		<p>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</p>
75-61	«удовлетворительно»	<p>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,</p>
60-0	«не - удовлетворительно»	<p>Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного</p>

		материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет 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 «Assessment of the economic efficiency of public catering enterprises»

- 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.