

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная, заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 53.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Шипшовой О.А. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	9
5.1. Содержание дисциплины	9
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	12
6. Лабораторные занятия	15
7. Практические занятия	15
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	18
9. Самостоятельная работа студента	18
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	25
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	25
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	26

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» является формирование у будущего специалиста теоретических знаний в области анализа экономической деятельности предприятий общественного питания необходимых для решения профессиональных задач, а также практических умений и навыков, для выполнения технологической, организационно-управленческой и проектной деятельности. Задачи освоения учебной дисциплины:

- принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;
- осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания;
- планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания;
- разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины по выбору» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
УК-10	Экономика	1 сем				Предыдущая
УК-10 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-4 ПК-5.2	Экономика и управление производством			5 сем		Изучаемая
УК-10.2 УК-10.3 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-5.2	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания			6 сем		Последующая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
УК-10.2 УК-10.3 ПК-1.3 ПК-4	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания				8 сем	Последующая
ПК-1.2 ПК-5.2	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3 сем			Предыдущая
ПК-1.2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4 сем			Предыдущая
ПК-1.2	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Последующая
ПК-1.2 ПК-4 ПК-5.2	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				8 сем	Последующая
ПК-1.3	Продвижение товаров и услуг			6 сем		Последующая
ПК-1.3	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания			6 сем		Последующая
ПК-1.3	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания				8 сем	Последующая
ПК-1.3	Фирменный стиль предприятий питания				8 сем	Последующая
ПК-1.3 ПК-4	Производственная практика, организационно-управленческая практика				7 сем	Последующая
ПК-5.2	Проектирование предприятий общественного питания				7,8 сем	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать: основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Уметь: использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Владеть: навыками использования

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
		основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Уметь: воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Владеть: навыками восприятия и анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений
	УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	Знать: методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Уметь: обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Владеть: навыками обоснования принятия экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	Знать: результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Уметь: оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Владеть: навыками оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причины, формирования отчетов о результатах работы, применяя информационные технологии
	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия	Знать: меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть: навыками осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ПК-4.1 Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них	Знать: потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них Уметь: планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них Владеть: навыками планирования потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
	ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	Знать: планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Уметь: разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Владеть: навыками разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	Знать: способы расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
		обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Владеть: навыками осуществления расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнения технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

		<i>очная форма обучения</i>	
Вид учебной деятельности		ак. часов	
		Всего	По семестрам 5 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		68,5	68,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		68	68
• занятия лекционного типа		34	34
• занятия семинарского типа:		34	34
практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах		4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки		10	10
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		75,5	75,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий		63,5	63,5
- контрольное тестирование		12	12
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>		36	36
ИТОГО:	ак. часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 4 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12,5	12,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	158,5	158,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	140	140
- контрольное тестирование	18,5	18,5
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Предприятие - основное звено рыночной экономики

1. Структура национальной экономики: сферы, сектора, комплексы, отрасли;

2. Предприятие и предпринимательство в индустрии питания: цель и функции предприятия

3. Организация производственного процесса на предприятиях общественного питания; инфраструктура предприятий

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания

Классификация предприятий по формам собственности, отраслевому признаку, типам производства, размерам.

Объединения предприятий: концерны, консорциумы, хозяйственные ассоциации, международные объединения.

Виды предприятий в отрасли: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная

Тема 3. Особенности создания предприятий различных организационно-правовых форм собственности

1. Государственные и муниципальные унитарные предприятия

2. Хозяйственные общества АО, ПАО, ООО)

3. Хозяйственные товарищества (товарищества на вере, коммандитные товарищества)

4. Производственные кооперативы

Тема 4. Среда функционирования предприятия общественного питания: внешняя и внутренняя

1. Характеристика внешней среды организации в индустрии питания. Влияние факторов внешней среды на хозяйственную деятельность предприятия.

2. Характеристика внутренней среды организации. Влияние факторов внутренней среды на хозяйственную деятельность предприятия общественного питания.

3. Классификация предпринимательских рисков

Тема 5. Формы организации производства на предприятиях общественного питания

1. Концентрация, комбинирование, специализация, кооперирование производства, их сущность, виды, экономическая эффективность.

2. Типы организации производства на предприятиях общественного питания и их экономическая характеристика

3. Методы организации производства и их экономическая характеристика

Тема 6. Организационная структура и механизм управления предприятием общественного питания

1. Характеристика организационной структуры управления предприятием и ее основные элементы.

2. Виды ОСУ: линейная, функциональная, штабная, проектная.

3. Общее управление производством. Управление процессами на предприятии общественного питания

Тема 7. Основные средства предприятий общественного питания и показатели их использования

1. Сущность, назначение и состав основных средств.

2. Классификация и структура производственных основных средств в общественном питании.

3. Оценка основных средств, износ и амортизация.

Тема 8. Оборотные средства предприятия общественного питания

1. Оборотные средства, их состав и классификация.

2. Анализ показателей использования оборотных средств.

3. Пути повышения эффективности использования оборотных средств и планирование потребности в них.

Тема 9. Трудовые ресурсы на предприятии общественного питания и показатели их использования

- 1.Трудовые ресурсы в индустрии питания: их состав, классификация трудовых ресурсов
2. Эффективность использования и показатели трудовых ресурсов. Нормирование труда.
3. Производительность труда, выработка, интенсивность труда методы их расчета.

Тема 10. Формы и системы оплаты труда на предприятиях общественного питания

1. Понятие, сущность и функции заработной платы
2. Тарифная и бестарифная системы оплаты труда
3. Повременная и сдельная формы оплаты труда

Тема 11. Товарооборот предприятий общественного питания

1. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания
2. Анализ товарооборота и выпуска продукции на предприятии
3. Планирование товарных запасов и обеспечение товарооборота

Тема 12. Себестоимость продукции и издержки обращения предприятий общественного питания

- 1.Понятие себестоимости продукции, работ и услуг. Классификация затрат, относимых на себестоимость продукции.
- 2 Факторы и пути снижения себестоимости. Смета и калькуляция затрат.
- 3.Сущность и виды расходов предприятий общественного питания
- 4.Пути минимизации расходов предприятия

Тема 13. Валовой доход предприятий общественного питания

- 1.Понятие и виды доходов предприятия
- 2.Анализ и методы планирования доходов.
3. Пути максимизации доходов предприятия

Тема 14. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания

- 1.Сущность и функции прибыли, ее источники и виды.
2. Распределение и использование прибыли на предприятии
3. Система показателей рентабельности
4. Оценка эффективности предприятия общественного питания

Тема 15. Система планирования на предприятии общественного питания

- 1.Система планов на предприятии. Основные принципы планирования

2. Виды планирования: стратегическое, текущее, оперативное, бизнес-планирование.

3. Контроль за выполнением планов

Тема 16. Инвестиционная и инновационная деятельность предприятия общественного питания

1. Сущность инвестиционной политики предприятий в индустрии питания.

2. Виды инвестиций: реконструкция, строительство, масштабирование,

3. Внедрение инновации на предприятиях общественного питания

4. Анализ эффективности инновационного проекта

Тема 17. Конкурентоспособность предприятия общественного питания

Конкурентоспособность предприятия и конкурентоспособность продукции

Факторы конкурентоспособности

Методы оценки конкурентоспособности предприятия

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов(в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Предприятие - основное звено рыночной экономики	2	2	4,5	8,5	
2.	Тема 2. Классификация предприятий общественного питания	2	2/2	5	9	
3.	Тема 3. Особенности создания предприятий различных организационно-правовых форм собственности	2	2/2	4	8	
4.	Тема 4. Среда функционирования предприятия общественного питания: внешняя и внутренняя	2	2	5	9	2
5.	Тема 5. Формы организации производства на предприятиях общественного питания	2	2	4	8	
6.	Тема 6. Организационная структура и механизм управления предприятием общественного	2	2/2	4	8	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов(в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
	питания					
7.	Тема 7. Основные средства предприятий общественного питания и показатели их использования	2	2	4	8	
8.	Тема 8. Оборотные средства предприятия общественного питания	2	2	4	8	
9.	Тема 9. Трудовые ресурсы на предприятии общественного питания и показатели их использования	2	2	4	8	
10	Тема 10. Формы и системы оплаты труда на предприятиях общественного питания	2	2/2	4	8	
11	Тема 11. Товарооборот предприятий общественного питания	2	2	5	9	
12	Тема 12. Себестоимость продукции и издержки обращения предприятий общественного питания	2	2	5	9	
13	Тема 13. Валовой доход предприятий общественного питания	2	2	5	9	
14	Тема 14. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания	2	2	5	9	
15	Тема 15. Система планирования на предприятии общественного питания	2	2	4	8	
16	Тема 16. Инвестиционная и инновационная деятельность предприятия общественного питания	2	2	4	8	
17	Тема 17. Конкурентоспособность предприятия общественного питания	2	2/2	5	9	2
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	34	34/10	75,5	180	4

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов(в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Предприятие - основное звено рыночной экономики	1		7,5	8,5	
2.	Тема 2. Классификация предприятий общественного питания		2	9	11	
3.	Тема 3. Особенности создания предприятий различных организационно-правовых форм собственности			9	9	
4.	Тема 4. Среда функционирования предприятия общественного питания: внешняя и внутренняя	1		9	10	
5.	Тема 5. Формы организации производства на предприятиях общественного питания			9	9	
6.	Тема 6. Организационная структура и механизм управления предприятием общественного питания			9	9	
7.	Тема 7. Основные средства предприятий общественного питания и показатели их использования			9	9	
8.	Тема 8. Оборотные средства предприятия общественного питания			9	9	
9.	Тема 9. Трудовые ресурсы на предприятии общественного питания и показатели их использования			9	9	
10	Тема 10. Формы и системы оплаты труда на предприятиях общественного питания			9	9	
11	Тема 11. Товарооборот предприятий общественного питания	2	2	10	14	
12	Тема 12. Себестоимость продукции и издержки обращения предприятий общественного питания			10	10	
13	Тема 13. Валовой доход предприятий общественного питания			10	10	
14	Тема 14. Прибыль и			10	10	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов(в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
	рентабельность предприятий общественного питания					
15	Тема 15. Система планирования на предприятии общественного питания			10	10	
16	Тема 16. Инвестиционная и инновационная деятельность предприятия общественного питания			10	10	
17	Тема 17. Конкурентоспособность предприятия общественного питания	2	2	10	14	
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	6	6/0	158,5	180	0

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Предприятие - основное звено рыночной экономики	1. Структура национальной экономики: сферы, сектора, комплексы, отрасли; 2. Предприятие и предпринимательство в индустрии питания: цель и функции предприятия 3. Организация производственного процесса на предприятиях общественного питания; инфраструктура предприятий	2	
2	Тема 2. Классификация предприятий общественного питания	1. Классификация предприятий по формам собственности, отраслевому признаку, типам производства, размерам. 2. Объединения предприятий: концерны, консорциумы, хозяйственные ассоциации, международные объединения. 3. Виды предприятий в отрасли: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная	2	2
3	Тема 3. Особенности создания предприятий	1. Государственные и муниципальные унитарные предприятия	2	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	различных организационно- правовых форм собственности	2.Хозяйственные общества АО, ПАО, ООО) 3.Хозяйственные товарищества (товарищества на вере, коммандитные товарищества) 4. Производственные кооперативы		
4	Тема 4. Среда функционирования предприятия общественного питания: внешняя и внутренняя	1. Характеристика внешней среды организации в индустрии питания. Влияние факторов внешней среды на хозяйственную деятельность предприятия. 2. Характеристика внутренней среды организации. Влияние факторов внутренней среды на хозяйственную деятельность предприятия общественного питания. 3.Классификация предпринимательских рисков	2	
5	Тема 5. Формы организации производства на предприятиях общественного питания	1. Концентрация, комбинирование, специализация, кооперирование производства, их сущность, виды, экономическая эффективность. 2. Типы организации производства на предприятиях общественного питания и их экономическая характеристика 3.Методы организации производства и их экономическая характеристика	2	
6	Тема 6. Организационная структура и механизм управления предприятием общественного питания	1. Характеристика организационной структуры управления предприятием и ее основные элементы. 2.Виды ОСУ: линейная, функциональная, штабная, проектная. 3.Общее управление производством. Управление процессами на предприятии общественного питания	2	2
7	Тема 7. Основные средства предприятий общественного питания и показатели их использования	1. Сущность, назначение и состав основных средств. 2. Классификация и структура производственных основных средств в общественном питании. 3. Оценка основных средств, износ и амортизация.	2	
8	Тема 8. Оборотные средства предприятия общественного питания	1.Оборотные средства, их состав и классификация. 2.Анализ показателей использования оборотных средств. 3. Пути повышения эффективности использования оборотных средств и планирование потребности в них.	2	
9	Тема 9. Трудовые ресурсы на предприятии общественного питания	1.Трудовые ресурсы в индустрии питания: их состав, классификация трудовых ресурсов 2. Эффективность использования и	2	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	и показатели их использования	показатели трудовых ресурсов. Нормирование труда. 3. Производительность труда, выработка, интенсивность труда методы их расчета		
10	Тема 10. Формы и системы оплаты труда на предприятиях общественного питания	1. Понятие, сущность и функции заработной платы 2. Тарифная и бестарифная системы оплаты труда 3. Повременная и сдельная формы оплаты труда	2	2
11	Тема 11. Товарооборот предприятий общественного питания	1. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания 2. Анализ товарооборота и выпуска продукции на предприятии 3. Планирование товарных запасов и обеспечение товарооборота	2	
12	Тема 12. Себестоимость продукции и издержки обращения предприятий общественного питания	1. Понятие себестоимости продукции, работ и услуг. Классификация затрат, относимых на себестоимость продукции. 2. Факторы и пути снижения себестоимости. Смета и калькуляция затрат. 3. Сущность и виды расходов предприятий общественного питания 4. Пути минимизации расходов предприятия	2	
13	Тема 13. Валовой доход предприятий общественного питания	1. Понятие и виды доходов предприятия 2. Анализ и методы планирования доходов. 3. Пути максимизации доходов предприятия	2	
14	Тема 14. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания	1. Сущность и функции прибыли, ее источники и виды. 2. Распределение и использование прибыли на предприятии 3. Система показателей рентабельности 4. Оценка эффективности предприятия общественного питания	2	
15	Тема 15. Система планирования на предприятии общественного питания	1. Система планов на предприятии. Основные принципы планирования 2. Виды планирования: стратегическое, текущее, оперативное, бизнес-планирование. 3. Контроль за выполнением планов	2	
16	Тема 16. Инвестиционная и инновационная деятельность предприятия общественного питания	1. Сущность инвестиционной политики предприятий в индустрии питания. 2. Виды инвестиций: реконструкция, строительство, масштабирование, 3. Внедрение инновации на предприятиях общественного питания 4. Анализ эффективности инновационного проекта	2	
17	Тема 17.	1. Конкурентоспособность предприятия и		2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	Конкурентоспособность предприятия общественного питания	конкурентоспособность продукции 2. Факторы конкурентоспособности 3. Методы оценки конкурентоспособности предприятия		
	Итого		34	10

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 2. Классификация предприятий общественного питания	1. Классификация предприятий по формам собственности, отраслевому признаку, типам производства, размерам. 2. Объединения предприятий: концерны, консорциумы, хозяйственные ассоциации, международные объединения. 3. Виды предприятий в отрасли: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная	2	
2	Тема 11. Товарооборот предприятий общественного питания	1. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания 2. Анализ товарооборота и выпуска продукции на предприятии 3. Планирование товарных запасов и обеспечение товарооборота	2	
3	Тема 17. Конкурентоспособность предприятия общественного питания	1. Конкурентоспособность предприятия и конкурентоспособность продукции 2. Факторы конкурентоспособности 3. Методы оценки конкурентоспособности предприятия	2	
	Итого		6	0

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;

- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1. Предприятие - основное звено рыночной экономики

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на тему: «Предприятие - основное звено рыночной экономики»

В процессе усвоения темы необходимо использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, знать понятийный аппарат экономической науки и уяснить следующие основные понятия: народное хозяйство, комплекс, отрасль, предприятие, фирма. Выявить цели и функции предприятия в рыночной экономике, знать признаки и основные черты предприятий.

Оценочные средства: доклады –презентации, рефераты, тестирование,

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на тему: «Классификация предприятий общественного питания»

В процессе усвоения темы необходимо воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений использовать понятийный аппарат экономической науки и знать основные признаки классификации предприятий.

Оценочные средства: доклады–презентации, тестирование, отчет по выездному занятию

Тема 3. Особенности создания предприятий различных организационно-правовых форм собственности

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему

В процессе усвоения темы необходимо уметь обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей. Знать отличия различных организационно правовых форм: Государственные и

муниципальные унитарные предприятия, Хозяйственные общества АО, ПАО, ООО), Хозяйственные товарищества (товарищества на вере, коммандитные товарищества), Производственные кооперативы

Оценочные средства: доклады–презентации, тестирование, практические задания.

Тема 4. Среда функционирования предприятия общественного питания: внешняя и внутренняя

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на тему «Среда функционирования предприятия общественного питания: внешняя и внутренняя»

В процессе усвоения темы необходимо использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, изучить факторы внешней и внутренней среды предприятия, знать виды, характеристики и методы минимизации рисков

Оценочные средства: деловая игра, тесты, практические задания.

Тема 5. Формы организации производства на предприятиях общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

Изучая тему, важно приобрести умения осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания, определять типы и методы организации производства, знать их характеристики, выявлять экономическую эффективность производства

Оценочные средства: доклады-презентации, тесты, задачи.

Тема 6. Организационная структура и механизм управления предприятием общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на тему «Организационная структура и механизм управления предприятием общественного питания»

В процессе усвоения темы необходимо уметь осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания, уяснить основные виды и характеристики организационных структур, знать их преимущества и недостатки, знать общие принципы управления предприятием

Оценочные средства: доклады-презентации, практическое задание. Тестирование

Тема 7. Основные средства предприятий общественного питания и показатели их использования

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на тему «Основные средства предприятий общественного питания и показатели их использования»

Изучая тему, важно приобрести умения планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них. Студенты должны знать классификацию основных средств, показатели движения и износа, уметь рассчитывать амортизационные отчисления.

Оценочные средства: доклады-презентации, тесты, задачи.

Тема 8. Оборотные средства предприятия общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему «Оборотные средства предприятия»

В процессе усвоения темы необходимо уметь планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них. Изучая тему, важно приобрести знания по видам оборотных средств, методам их расчета и нормирования.

Оценочные средства: задачи, тесты

Тема 9. Трудовые ресурсы на предприятии общественного питания и показатели их использования

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных

учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

В процессе изучения темы необходимо уметь планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них. Студенты должны знать количественные и качественные показатели трудовых ресурсов, уметь оценивать их эффективность

Оценочные средства: доклады, задачи, тесты

Тема 10. Формы и системы оплаты труда на предприятиях общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

Изучая тему, важно уметь осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания, уяснить следующие основные понятия: фонд оплаты труда, тарифная и бестарифная система оплаты труда, знать различные формы оплаты труда

Оценочные средства: рефераты, задачи, тесты

Тема 11. Товарооборот предприятий общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

Изучая тему, важно уметь оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии, уяснить следующие основные понятия: продукция собственного производства, покупная продукция, объем и состав товарооборота. Изучить методы анализа и планирования товарооборота

Оценочные средства: рефераты, задачи, тесты

Тема 12. Себестоимость продукции и издержки обращения предприятий общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных

учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

В процессе изучения темы, важно уметь осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания, уяснить следующие основные понятия: себестоимость продукции собственного производства, калькуляция, издержки обращения, номенклатура.

Оценочные средства: рефераты, задачи, тесты

Тема 13. Валовой доход предприятий общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

В процессе изучения темы студенты должны уметь воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений. Студенты должны знать виды доходов предприятия, методы их анализа и планирования, разрабатывать пути повышения доходов.

Оценочные средства: задачи, тесты

Тема 14. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

Изучая тему, важно уметь осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания. Студенты должны уметь рассчитывать различные виды прибыли и рентабельности, выявлять пути их максимизации.

Оценочные средства: задачи, тесты

Тема 15. Система планирования на предприятии общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных

учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

В процессе изучения темы студенты должны уметь разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития, и обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей. Важно приобрести знания по технологии различных видов планирования, их характеристикам, и методам контроля

Оценочные средства: доклады-презентации, практические задания, тесты

Тема 16. Инвестиционная и инновационная деятельность предприятий общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

В процессе усвоения темы необходимо уметь осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания, уяснить следующие основные понятия: инвестиционная политика, инвестиционный проект, инновации, технологии,

Оценочные средства: практические задания, задачи, тесты

Тема 17. Конкурентоспособность предприятия общественного питания

Внимательно изучите план занятия, определите место темы занятия в общем содержании и учебном плане изучения дисциплины, ее связь с другими темами. Прочтите электронный (письменный) вариант лекции по теме, найдите и проработайте соответствующие разделы в рекомендованных учебниках и дополнительной литературе. Подготовьте опорный конспект на изучаемую тему.

В процессе усвоения темы необходимо уметь разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития, уяснить следующие основные понятия: Конкурентоспособность предприятия и продукции, факторы конкурентоспособности, методы оценки и анализа конкурентоспособности предприятия.

Оценочные средства: доклады-презентации, практические задания, тесты

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты:

1. Гражданский кодекс РФ (часть первая): ФЗ от 30.11.1994 №51-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

2. Гражданский кодекс РФ (часть вторая): федер. закон от 26.01.1996 № 14-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

3. Налоговый кодекс РФ (часть первая): федер. закон от 31.07.1998 № 146-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

4. Налоговый кодекс (часть вторая) :федер. закон от 05.08.2000 № 117-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями) – Консультант Плюс [Электрон, ресурс].

б) основная литература:

Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва : КноРус, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-406-07737-5. — URL: <https://book.ru/book/934349>

в) дополнительная литература:

1. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие / Егорова Н.Р., Тарасова В.В., Трофимова Л.И., Хламова Т.А., Николаева Т.И. — Москва : КноРус, 2021. — 400 с. — ISBN 978-5-406-08693-3. — URL: <https://book.ru/book/940483>

2. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва : КноРус, 2016. — 231 с. — ISBN 978-5-406-05036-1. — URL: <https://book.ru/book/919266>

3. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие / Николаева Т.И. под ред., Егорова Н.Р. под ред. и др. — Москва : КноРус, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-406-04720-0. — URL: <https://book.ru/book/919449>

11.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных
- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View
- <http://www.gks.ru/> - сайт Госкомстата

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими

представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.