

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры



Т.Л.Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
экономики и планирования

наименование кафедры



Ю.Л.Александров

подпись, инициалы, фамилия

« 14 » июня 20 18 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ

институт, реализующий дисциплину

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Дисциплина Б1.В.ОД.6 Экономика предприятия питания

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе _____

43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 «Гостиничное дело»

43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Л.И.Подачина



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины.

Цель изучения дисциплины формирование у студентов представления об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе их деятельности. Особое внимание при изучении дисциплины уделяется экономическим вопросам организации и функционирования хозяйственного механизма предприятий питания в сфере индустрии гостеприимства.

1.2 Задачи изучения дисциплины.

Формирование базовых знаний по вопросам организации ресторанного обслуживания потребителей гостиничного продукта, организационные требования к системе ресторанного обслуживания, санитарно-гигиенический контроль в общественном питании.

К числу основных задач дисциплины «Экономика предприятия питания» относятся следующие:

- определение места и назначения предприятий питания в индустрии гостеприимства их функций, социально-экономического значения, понятия «услуга питания»;
- изучение основных понятий, категорий и показателей хозяйственной деятельности предприятий питания разных организационно-правовых форм и категорий;
- изучение специфики деятельности предприятий питания их видов и типов;
- приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных показателей, характеризующих деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства с точки зрения их результативности и эффективности;
- овладение методикой и технологией экономического анализа экономических показателей и финансовых результатов деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства;
- приобретение практических навыков расчета основных количественных и качественных показателей деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства;
- изучение программных продуктов для информационно-коммуникационного обеспечения деятельности ресторанов и других предприятий питания индустрии гостеприимства;
- овладение методами планирования основных показателей и умение экономически обосновывать плановые решения
- изучение основ экономики качества продукта ресторанов и других предприятий питания индустрии гостеприимства;
- формирование у студентов современного экономического мышления.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-3	владение навыками определения и анализ затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	основы построения, расчета и анализа системы показателей, характеризующих затраты предприятия питания индустрии гостеприимства; нормативные документы, регламентирующие определение затрат предприятия питания индустрии гостеприимства;	применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при определении анализа затрат предприятия питания индустрии гостеприимства; проводить анализ состава, структуру затрат, как основных показателей деятельности предприятия питания, с применением статистических методов и методов экономического анализа;	приемами сбора информации, обработки, анализа определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства; методами оценки полученных результатов анализа затрат предприятия питания индустрии гостеприимства; навыками оценки эффективности результатов анализа затрат предприятия питания индустрии гостеприимства;
ПК-4	готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	источники получения информации, необходимой для проведения анализа результатов деятельности предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения уровня обслуживания потребителей; особенности	осуществлять экономический анализ результатов производственно-торговой деятельности, уровня обслуживания потребителей предприятия питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; выявлять резервы роста эффективности результатов деятельности предприятия питания,	методикой анализа результатов деятельности, уровня обслуживания предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; навыками оценки эффективности результатов деятельности, уровня

		<p>формирования услуги питания подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей; порядок формирования результатов деятельности предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения и определяющие их факторы;</p>	<p>функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, делать соответствующие выводы и на этой основе разрабатывать мероприятия по их осуществлению;</p>	<p>обслуживания предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;</p>
--	--	---	---	---

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Экономика предприятия питания» включена в основную образовательную программу направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность» в качестве вариативной части (обязательные дисциплины) (Б1.В.ОД.6).

Изучается на пятом курсе обучения.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с деятельностью предприятия питания индустрии гостеприимства, его организационно-правовых форм. В структуру предмета включены основы производственно-технологической деятельности предприятий питания; организацию их функциональных процессов; особенности и виды ресторанного продукта; методики и методы оценки основных и оборотных средств, трудовых ресурсов и оплаты труда, планирования, ценообразования и налогообложения деятельности предприятия питания, а также его информационно-коммуникационное обеспечение и экономика качества как гостиничного продукта. Теоретический материал подкрепляется примерами, схемами и практическими решениями.

Данная дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин:

«Основы гостиничного дела», «Технологии гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Маркетинг гостиничного предприятия».

1.5 Особенности реализации дисциплины.

Изучение дисциплины осуществляется на русском языке.

Учебный процесс представляет собой сочетание традиционных методов обучения с инновационными и интерактивными. Основными формами занятий по дисциплине являются лекции, практические и семинарские занятия, а также самостоятельная работа.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	курс		
		5		
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5		
Контактная работа с преподавателем:	36/1,0	36/1,0		
занятия лекционного типа	18/0,5	18/0,5		
занятия семинарского типа	18/0,5	18/0,5		
в том числе: семинары	4	4		
практические занятия	14	14		
другие виды контактной работы				
в том числе: курсовое проектирование	-	-		
групповые консультации	-	-		
индивидуальные консультации	-	-		
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся:	135/3,75	135/3,75		
изучение теоретического курса (ТО)	62/1,72	62/1,72		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	51/1,42	51/1,42		
реферат, эссе (Р)	22/0,61	22/0,61		
курсовое проектирование (КР)	-	-		
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	9/0,25	9/0,25		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий).

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционно- го типа	Занятия семинарского типа		Самостоятель- ная работа, (акад. час),	Формиру- емые компетен- ции
			Семинары	практические занятия		
1	2	3	4		6	7
1	Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства	2	2	-	20	ПК-3
2	Предприятие питания: правовые и экономичес- кие основы функциониро- вания субъектов индус-	2	2	-	18	ПК-3

	трии гостеприимства					
3	Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства.	2		4	20	ПК-3 ПК-4
4	Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьем и товарами	2		4	20	ПК-3 ПК-4
5	Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования	4		4	20	ПК-3 ПК-4
6	Ценообразование на предприятии питания индустрии гостеприимства	2		2	18	ПК-3
7	Экономическая деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства	4		4	19	ПК-3 ПК-4
	Итого	18	4	14	135	

3.2 Занятия лекционного типа.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в интерактивной форме
Тема 1	Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства	Предпринимательство как особая форма экономической активности. Производственная функция предприятия. Предпринимательская среда (внешняя, внутренняя). Объекты, субъекты и цели предпринимательства. Предприятие и предпринимательская деятельность в сфере общественного питания. Услуга как специфический продукт предприятий питания гостиничного бизнеса. Требования к услугам общественного питания.	2	-
Тема 2	Предприятие питания: правовые и экономические основы функционирования субъектов индустрии гостеприимства	Организационно-правовые формы предпринимательства предприятий питания индустрии гостеприимства. Нормативно-правовые документы, регулирующие экономические взаимоотношения предприятия питания с субъектами рынка, а также их экономическую деятельность. Организация производственно-торгового цикла на предприятиях питания предприятия питания. Характеристика нормативно-технической документации. Организация работы основных подразделений предприятия питания.	2	-
Тема 3	Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства.	Сущность оборота общественного питания, его значение в системе экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия питания индустрии гостеприимства. Продукция общественного питания: содержание, состав, виды. Показатели учета и планирования оборота по продукции собственного производства и оборота покупных товаров. Производственная программа предприятия питания: ее содержание, показатели. Факторы, определяющие объем. Порядок и методика анализа оборота и выпуска собственной продукции. Методика планирования оборота и оборота по продукции собственного производства: предпосылки, подготовка данных, этапы. Методы планирования оборота и выпуска продукции питания. Факторы, влияющие на выбор метода планирования.	2	2

¹В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн-занятие в ЭИОС.

		Особенности планирования оборота предприятий питания индустрии гостеприимства.		
Тема 4	Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьем и товарами	Организация и особенности снабжения предприятий питания индустрии гостеприимства сырьем и товарами: формы поставок, источники поступления и финансирования поставок. Анализ системы снабжения. План снабжения сырьем и товарами. Методика определения потребности в сырье и товарах. Особенности формирования товарных запасов в предприятиях питания, их виды, анализ. Специфика нормирования товарных запасов, методы, их характеристика. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания. Показатели продуктового баланса, их характеристика.	2	-
Тема 5	Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования	Основные фонды предприятия питания: понятие и структура; оценка и учет основных фондов; износ и методы начисления амортизации; показатели эффективности использования основных фондов предприятия питания. Нематериальные активы предприятия питания. Оборотные средства предприятия питания: понятие и состав оборотных средств; расчет потребностей в оборотных средствах; показатели эффективности использования оборотных средств. Трудовые ресурсы предприятия питания: персонал и его состав, планирование и подбор персонала; производительность труда, оплата труда персонала предприятия питания индустрии гостеприимства.	4	2
Тема 6	Ценообразование на предприятии питания индустрии гостеприимства	Роль цены в экономике предприятия и ее функции. Процесс формирования цены на предприятиях питания индустрии гостеприимства. Методы, принципы и особенности ценообразования на предприятиях питания индустрии гостеприимства. Определение цены по системе «Директ-костинг»	2	-
Тема 7	Экономическая деятельность предприятия питания индустрии гостеприимства	Доходы предприятия питания. Факторы, влияющие на размер и уровень валового дохода, методика его анализа и особенности планирования на предприятиях питания. Сущность издержек производства и обращения предприятия питания: состав, структура и уровень издержек, показатели измерения издержек. Номенклатура статей издержек производства и обращения предприятия индустрии гостеприимства. Факторы, влияющие на уровень и структуру издержек производства и обращения. Анализ издержек предприятия индустрии гостеприимства: задачи, этапы, методика анализа. Расчет степени влияния отдельных факторов на средний уровень издержек	4	-

		общественного питания. Порядок и исходные предпосылки планирования издержек общественного питания в рыночных условиях. Финансовые результаты деятельности предприятия. Экономическое содержание прибыли предприятия питания и источники ее образования. Схема формирования различных видов прибыли предприятия питания, ее налогообложение и использование чистой прибыли. Методика анализа прибыли. Система показателей рентабельности деятельности предприятия питания, их характеристика, особенности анализа. Пути повышения прибыли и рентабельности деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства.		
	Итого		18	4

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в интерактивной форме
Тема 1	Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства	<p>1. Проведение круглого стола</p> <p>требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан. К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все студенты. После завершения дискуссии путем голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.</p> <p><i>План круглого стола</i></p> <p>Предпринимательство – это предпринимательская деятельность, осуществляемая субъектами рыночной экономики при определенных, установленных законами критериях.</p> <p>1. Вступительное слово руководителя</p> <p>2. Заслушивание докладов на темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Понятие, классификация предприятий питания индустрии гостеприимства; ➤ Инструментарий реализации государственной политики поддержки и развитие малого предпринимательства; ➤ Приоритетные направления поддержки и развития малого предпринимательства в индустрии гостеприимства; 	2	2

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Факторы, сдерживающие и повышающие развитие бизнеса питания индустрии гостеприимства; ➤ Преимущества эффективного функционирования малых форм предпринимательства; <p>3. Обсуждение докладов 4. Избрание счетной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада) 5. Подведение итогов круглого стола 6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола</p>		
Тема 2	<p>Предприятие питания: правовые и экономические основы функционирования субъектов индустрии гостеприимства</p>	<p style="text-align: center;">Проведение Семинар-дискуссии</p> <p style="text-align: center;">Анализ различий основных организационно - правовых форм предпринимательской деятельности в сфере по оказанию услуг питания индустрии гостеприимства</p> <p>Студенты получают задание подготовить доклад, отражающий основные характеристики заданных организационно-правовых форм предпринимательской деятельности в сфере по оказанию услуг питания в индустрии гостеприимства по следующим параметрам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечень документов, необходимых для регистрации; - размер государственной пошлины за регистрацию; - порядок регистрации; - порядок ликвидации; - размер уставного капитала; - порядок внесения уставного капитала; - состав учредительных документов; - ответственность учредителей; - сравнительный анализ рассмотренных организационных форм между собой. <p>Доклад основных положений работы и их обсуждение проводятся на семинарском занятии. К сравнению предлагаются следующие организационно-правовые формы предпринимательской деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - индивидуальное предпринимательство; - общество с ограниченной ответственностью; - публичное акционерное общество - непубличное акционерное общество; - унитарное предприятие. 	2	2

		В результате проведенного анализа автору рекомендуется также выделить преимущества и недостатки каждой из рассмотренных организационно-правовых форм предприятий.		
	Итого		4	4

3.4 Практические занятия.

Приводится перечень лабораторных работ (на русском и иностранном языке при реализации темы на иностранном языке), их краткое содержание, объем или делается запись: «учебным планом не предусмотрено».

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в интерактивной форме
Тема 3	Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства.	Решение задач по изучению состава и структуры товарооборота и выручки предприятия питания.	4	-
Тема 4	Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьем и товарами	Решение задач по: - по расчёту потребности предприятия в сырье и товарах; - планированию поступления сырья в предприятие питания, - анализу и нормированию товарных запасов.	2	-
Тема 5	Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования	Основной капитал предприятий питания индустрии гостеприимства: - анализу состава и структуры основных фондов;	4	-

		<ul style="list-style-type: none"> - расчету суммы амортизационных отчислений и показателей технического состояния основных фондов; - по расчёту производственной мощности предприятия; - оценке эффективности использования основных фондов. <p>Трудовые ресурсы предприятия питания индустрии гостеприимства:</p> <ul style="list-style-type: none"> расчету среднесписочной численности персонала, показателей движения кадров; - планированию численности персонала; - расчету показателей эффективности труда; - расчет мотивации работников предприятий питания. 		
Тема 6	Ценообразование на предприятии питания индустрии гостеприимства	Решение задач по расчету продажных цен на продукцию общественного питания и обоснованию уровня наценок.	2	-
Тема 7	Экономическая деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства	Решение задач по: <ul style="list-style-type: none"> - анализу, оценке и планирования доходов, прибыли и рентабельности предприятия с применением форм; - анализу и оценке финансового состояния предприятия. 	2	-
	Итого		18	-
	Всего		36	8

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Рабочая программа по дисциплине «Экономика предприятия питания» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность». Разр. к.э.н., доц. Подачина Л.И.; ТЭИ СФУ – Красноярск, 2017. – 35 с.

2. Конспекты лекции по дисциплине «Экономика предприятий питания» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность». Разр. к.э.н., доц. Подачина Л.И.; ТЭИ СФУ – Красноярск, 2017. – 68 с.

3. Методические указания для самостоятельной работы по изучению дисциплины «Экономика предприятий питания» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность» всех форм обучения. Разр. к.э.н., доц. Подачина Л.И.; ТЭИ СФУ – Красноярск, 2017. – 44 с.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Итоговой промежуточной формой контроля знаний студентов по дисциплине «Экономика предприятия о питания» является экзамен. Экзамен сдается в устной или письменной форме по билетам, включающим 2 теоретических вопроса и практическое задание в виде решения задачи. Оценочными средствами для текущего контроля освоения материала дисциплины являются: тестовые задания, дискуссия, круглый стол (доклады), практические задания (задачи), контрольные вопросы к экзамену.

Оценочные средства и критерии их оценки представлены в Фонде оценочных средств Приложения к рабочей программе.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки "Экономика" (квалификация "бакалавр") / А. М. Фридман.- Москва : Дашков и К°, 2017. - 464 с

2.Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст] : учебник / А. М. Фридман.- Москва : "Дашков и К", 2015. - 655 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>

3. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Текст] : [учебное пособие] / С. А. Быстров. – Москва : Форум, 2011. – 463.

Режим доступа: 3<http://www.znanium.com/bookread.php?book=226404>

4. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Текст] : [учебное пособие] / С. А. Быстров. – Москва : Форум, 2011. – 463.
Режим доступа: <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=226404>

6.2 Дополнительная литература

1. Лысенко, Ю. В. Экономика предприятия торговли и общественного питания [Текст] : для бакалавров и специалистов : учебное пособие для вузов по направлениям подготовки: 080200 "Менеджмент" (профиль: "Экономика и управление организацией", 080100 "Экономика" (профиль: "Экономика предприятий и организаций"), 100700 "Торговое дело" (профили: "Коммерция", "Маркетинг в торговой деятельности"), 100800 "Товароведение" (профиль: "Товарный менеджмент") и по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание)" / Ю. В. Лысенко, М. В. Лысенко, Э. Х. Таипова.- Москва : Питер, 2013. - 411 с.

2. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие / Т. И. Николаева под ред. Н. Р. Егоровой. – М.: КНОРУС, 2016. – 400 с.

3. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учеб. пособие / Э. А. Батраева; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2009. – 592 с.

Законодательные и нормативные документы

1. Гражданский кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч. 1: федер. закон от 30.11.1994 № 51-ФЗ в ред. от 31.01.2016 № 7-ФЗ. // Режим доступа: Консультант +.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч. 2: федер. закон от 05.08.2000 № 117-ФЗ (в ред. от 09.03.2016) № 53-ФЗ) //Режим доступа: Консультант +.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] федер. закон от 30.12.2001 № 197-ФЗ (в ред. от 03.07. 2016) № 347-ФЗ) //Режим доступа: Консультант +.
4. О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации и статьи 11 и 73 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации". [Электронный ресурс] федер. закон от 02.05.2015 N 122-ФЗ // Режим доступа: Консультант +.
5. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации [Электронный ресурс] федер. закон от 28.12.2009 N 381-ФЗ (в ред. от 31.12.2014 с изм. и доп., вступ. в силу с 09.01.2015) // Режим доступа: Консультант +.
6. О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации [Электронный ресурс] федер. закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ. (в ред. от 29.12.2015 № 408-ФЗ) // Режим доступа: Консультант+.

7. Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений [Электронный ресурс] федер. закон от 25.02.1999 N 39-ФЗ (в ред. от 28.12.2013) // Режим доступа: Консультант +.
8. Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний [Электронный ресурс] федер. закон от 24.07.1998 № 125-ФЗ (в ред. от 23.07.2008) // Режим доступа: Консультант +.
9. О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы [Электронный ресурс] Постановление Правительства РФ от 01.01.2002 (в ред. от 6 июля 2015) // Режим доступа: Консультант +.
10. Об установлении норм расходов организаций на выплату компенсации за использование для служебных поездок личных легковых автомобилей и мотоциклов, в пределах которых при определении налоговой базы по налогу на прибыль организаций такие расходы относятся к прочим расходам, связанным с производством и реализацией [Электронный ресурс] Постановление Правительства РФ от 08.02.2002 № 92 (в ред. от 15.11. 2002 № 828) // Режим доступа: Консультант +.
11. Приказ Министерства финансов РФ № 94н от 31.10.2000 в ред. от 08.11.2010 № 142н «Инструкция по применению плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации» » [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
12. Приказ Министерства финансов РФ № 91н от 13.10.2003 в ред. от 24.12.2010 № 186н «Методические рекомендации по бухгалтерскому учету основных средств» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
13. Приказ Министерства финансов РФ №135н от 26.12.2002 в ред. от 24.12.2010 № 186н. «Методические указания по бухгалтерскому учету специального инструмента, специальных приспособлений, специального оборудования и специальной одежды» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
14. Приказ Министерства труда и социальной защиты № 910н от 01.12. 2015 «Об утверждении профессионального стандарта «Официант» [Электронный ресурс] // Режим доступа Консультант +.
15. Приказ Министерства труда и социальной защиты № 910н от 01.12. 2015г. «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»» [Электронный ресурс] // Режим доступа Консультант +.
16. Приказ Федер. службы гос. статистики № 498н от 26.10.2015 «Об утверждении указаний по заполнению форм федерального статистического наблюдения № П-1, П-2, П-3, П-4, П-5(м)» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант+.
17. Приказ Министерства финансов РФ № 66н от 02.07.2010 г. в ред. от 06.04.2015 № 57н. «О формах бухгалтерской отчетности организации» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.

18. Приказ Министерства финансов РФ № 33н от 06.05.1999 в ред. от 06.04.2015 № 57н. «Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
19. Приказ Министерства финансов РФ № 33н от 06.05.1999 в ред. от 06.04.2015 № 57н. «Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
20. Приказ Министерства финансов РФ № 44-н от 09.06.2001 в ред. от 16.05.2016 № 64-н «Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов ПБУ 5/01» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
21. Приказ Министерства финансов РФ . № 64н от 30.03.2001 в ред. от 16.05.2016 № 26-н «Положение по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 6/01» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
22. Приказ Министерства финансов РФ № 114н от 19.11.2002 г. (в ред. от 06.04.2015 № 57н) «Положение по бухгалтерскому учету «Учет расчетов по налогу на прибыль организаций» ПБУ 18/02:» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
23. Постановление Министерства труда и социальной защиты №37 от 21.08.1998 (в ред. 15.05.2013 №205) «Квалификационный справочник должностей, руководителей, специалистов и других служащих» [Электронный ресурс] - // Режим доступа: Консультант +.
24. Постановление Министерства труда РФ № 30 от 05.03.2004 «О порядке утверждения единого тарифно-квалификационного справочника работ профессий рабочих. Выпуск 51 ЕТКС раздел «Торговля и общественное питание» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
25. Постановление Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
26. Постановление Комитета РФ по торговле от 20.04.1995 № 1-550 / 32-2 по согласованию с Минфином РФ «Методические рекомендации по бухгалтерскому учету затрат, включаемых в издержки обращения и производства, и финансовых результатов на предприятиях торговли и общественного питания»: // Экономика и жизнь, № 27-28, 1995.
27. Письмо Комитета РФ по торговле № 1-794/32-5 от 10.07.1996 « Методические рекомендации по учету и оформлению операций приема, хранения и отпуска товаров в организациях торговли» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
28. Письмо Министерства финансов РФ № 16-00-13 / 03от 29.04.2002 « О применении нормативных документов, регулирующих вопросы учета

- затрат на производство и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг)» [Электронный ресурс] // Режим доступа: Консультант +.
29. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности: утв. Отраслевым центром повышения квалификации работников торговли Комитета РФ по торговле 12.08.1994 № 1-1098 / 32-2. – Консультант +
 30. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
 31. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 13 с.
 32. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 17 с.
 33. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 7 с.
 34. ГОСТ Р 50647– 2010. Услуги общественного питания Термины и определения. – Введ. 01.01.2012. – М.: Стандартинформ, 2011. – 10 с.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

7.1. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.consultant.ru.
2. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстата) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gks.ru
3. Сайт Министерства экономического развития РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.economy.gov.ru
4. Сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.minpromtorg.gov.ru>
5. Образовательно-справочный сайт по экономике [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.economicus.ru>
6. ИАС «Статистика» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ias-stat.ru>
7. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
8. Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaniium.com>
9. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

10. Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
11. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
12. Научная библиотека СФУ (база данных) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.sfu-kras.ru.
13. Электронная картотека статей из периодических изданий (база данных СФУ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.sfu-kras.ru.
14. Информационный портал «Весь общепит России» - www.pitportal.ru
15. Сайт «Бизнес-планирование в общепите» - business-obshepit.ru

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по изучению курса состоят в следующем:

- в соответствии с учебно-тематическим планом на лекциях и семинарских, практических занятиях, обучающиеся знакомятся с темами курса. Во время проведения занятий могут использоваться мультимедийные материалы, автоматизированные рабочие места (АРМ) системы идентификации, схемы-плакаты, проектирующее оборудование, компьютеры и другие технические средства;

- обучающиеся самостоятельно, на основании пройденного лекционного материала и индивидуального изучения литературы по тематическим планам изучают указанные темы, выполняют практические задания и выступают на семинарских занятиях;

- в качестве научно-исследовательской работы обучающиеся выполняют рефераты по утвержденным или рекомендованным темам;

- завершающим этапом изучения программы курса является повторение и закрепление пройденного материала в виде контроля остаточных знаний, тестирования, подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы по темам (разделам) дисциплины

№ п/п	Модули Темы (разделы) дисциплины	Изучение теоретического курса (ТО)	РГЗ (задачи)	доклады	Самостоятельная работа (акад. часы)	Формируемые компетенции
1	Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства	8	-	12	20	ПК-3
2	Предприятие питания: правовые и экономические основы функционирования субъектов индустрии гостеприимства	8	-	10	18	ПК-3

3	Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства.	8	12	-	20	ПК-3 ПК-4
4	Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьем и товарами	8	12	-	20	ПК-3 ПК-4
5	Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования	10	10	-	20	ПК-3 ПК-4
6	Ценообразование на предприятии питания индустрии гостеприимства	10	8	-	18	ПК-3 ПК-4
7	Экономическая деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства	10	9	-	19	ПК-3 ПК-4
	Итого	62	51	22	135	

Критерии оценки знаний на экзамене

Оценка «отлично» ставится, если дан полный и развернутый ответ на поставленные вопросы и правильно, без ошибок и погрешностей, решена практическая задача. При этом ответы на вопросы должны свидетельствовать о совокупности осознанных знаний об объекте изложения, выстроены в логической последовательности, изложены грамотным экономическим языком, свидетельствующим об овладении специальной терминологией и свободном понимании и владении понятиями. На возникшие у преподавателя дополнительные вопросы студент должен давать четкие и конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

Оценка «хорошо» ставится, если даны полные и развернутые ответы на теоретические вопросы с соблюдением рассмотренных выше основных принципов и правильно решена практическая задача, однако допущены определенные погрешности в изложении ответов или решении задачи:

- при ответах на вопросы студент допускает некоторые неточности в определении понятий, персоналий, терминов;
- может быть нарушена какая-либо логика в изложении одного вопроса;
- отчет на один вопрос дан полный и развернутый, а при ответе на второй наблюдается не полное и ясное знание материала;
- в решении задачи допущены ошибки, но не стратегического характера, т.е. незначительные, и соблюдена методика расчета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на оба вопроса, свидетельствующий только об овладении основным понятийным и определительным аппаратом; при ответе на вопрос нарушена логика изложения, на возникшие вопросы преподавателя студент дает неполные и неточные ответы. При решении задачи допущены существенные ошибки, хотя в целом методика соблюдена.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если при изложении ответов на теоретические вопросы даны неправильные ответы, свидетельствующие о том, что студент не усвоил понятия, у него не сформирован комплекс основных знаний по теме, в ответах отсутствует логика изложения, выводы, обобщения, задача не решена или решена с существенными методическими ошибками.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

Операционные системы	Microsoft Windows XP SP3, Microsoft Windows, Server 2007 sp2
Офисный пакет	Microsoft Office 2007 SP3, Microsoft Office FrontPage 2007, Microsoft Office Visio 2007, Microsoft Office PROJECT 2007, Open Office 3.0.1
Браузер	Mozilla FireFox
Архиватор	7-ZIP
Антивирус	ESET NOD32
Обучающие программные продукты	Консультант + Project Expert 6 Audit Expert 3
Поисковые системы	www.yandex.ru , www.google.com

10. Материально-техническая база, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра экономики и планирования, осуществляющая изучение дисциплины «Экономика предприятий питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

При использовании электронных изданий университет обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе и/или библиотеке в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, включая выход в Интернет

В ходе изучения дисциплины в ТЭИ СФУ используются учебные аудитории, оснащенные демонстрационной техникой, используемой при проведении занятий: ноутбук ASUS L5800 C, проектор Plus V5-112, экран.

Также используется компьютерные классы, оснащенные компьютерами, объединенными в локальную сеть с выходом в Интернет, видеопроекторы, проекционные панели (ПО: Project Expert; Audit Expert, Конси – SWOT Analysis, Marketing Analytic).

Для текущего контроля знаний студентов имеется центр тестирования (аудитория 0-41), в которой имеются 25 компьютеров (ПО: Microsoft Windows XP, Open Office, 7-Zip 4.57, Система тестирования АСТ).

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Экономическая природа предприятий питания как субъектов рынка, их функции и классификация.
2. Состояние и перспективы развития предприятий питания индустрии гостеприимства.
3. Показатели хозяйственной деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства, их классификация и назначение.
4. Экономический потенциал развития предприятий питания индустрии гостеприимства, его модель и конкурентоспособность.
5. Оборот предприятия общественного питания: его значение, виды, состав и структура.
6. Оборот развития предприятий питания индустрии гостеприимства, его сущность и значение.
7. Продукция общественного питания: содержание, состав, особенности формирования.
8. Производственная программа предприятия общественного питания: показатели и факторы, определяющие объем.
9. Методика анализа оборота и оборота по продукции собственного производства.
10. Методика планирования общего объема оборота общественного питания.
11. Методика планирования продукции собственного производства и покупных товаров.
12. Факторы, влияющие на оборот предприятий быстрого питания.
13. Источники поступления товаров и сырья на предприятия общественного питания и анализ системы снабжения.
14. Определение потребности в продовольственных ресурсах и составление плана товарного обеспечения предприятия общественного питания.
15. Товарные запасы предприятия общественного питания: сущность, назначение, особенности формирования, классификация.
16. Показатели и методика анализа товарных запасов предприятия общественного питания.
17. Планирование товарных запасов предприятия питания.
18. Материальные ресурсы предприятия питания, их состав и значение в хозяйственной деятельности индустрии гостеприимства.
19. Показатели, характеризующие состояние основных фондов предприятия питания индустрии гостеприимства, их расчет и назначение.
20. Показатели эффективности использования основных фондов предприятия питания индустрии гостеприимства.
21. Амортизация основных фондов, понятие, назначение и методы расчета.
22. Воспроизводство основных фондов предприятия питания индустрии гостеприимства, понятие и источники воспроизводства.
23. Капитальные вложения (инвестиции), понятие и показатели эффективности капитальных вложений (инвестиций).

24. Понятие и состав трудовых ресурсов на предприятии питания индустрии гостеприимства.
25. Эффективность и производительность труда работников на предприятии питания индустрии гостеприимства.
26. Методы расчета производительности труда на предприятии питания индустрии гостеприимства.
27. Факторы, влияющие на производительность труда работников предприятий питания индустрии гостеприимства.
28. Сущность заработной платы и ее организация на предприятии питания индустрии гостеприимства
29. Фонд заработной платы, его понятие, состав и расчет на предприятии питания индустрии гостеприимства.
30. Издержки производства и обращения предприятия питания: понятие, экономическое содержание, сущность, значение и особенности формирования.
31. Классификация издержек производства и обращения общественного питания.
32. Номенклатура статей издержек, их состав, структура, уровень.
33. Факторы, определяющие уровень издержек производства и обращения и пути их снижения на предприятиях общественного питания.
34. Методика анализа издержек производства и обращения предприятий питания индустрии гостеприимства.
35. Методы планирования издержек производства и обращения в целом и в разрезе статей по элементам затрат.
36. Состав доходов предприятия питания индустрии гостеприимства согласно действующего законодательства.
37. Валовой доход предприятия питания индустрии гостеприимства: его значение, формирование, состав. Факторы, определяющие величину и уровень.
38. Методика анализа валового дохода предприятия питания.
39. Планирование валового дохода на предприятии питания индустрии гостеприимства.
40. Экономическое содержание прибыли, ее значение, источники формирования на предприятиях общественного питания.
41. Действующий порядок формирования видов прибыли на предприятиях питания и использование чистой прибыли.
42. Система налогообложения предприятия питания виды налогов, их классификация и методика расчета.
43. Система показателей рентабельности деятельности предприятия питания, ее значение.
44. Факторы, влияющие на размер прибыли и уровень рентабельности деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства, и пути их повышения.

45.Методика анализа прибыли и рентабельности деятельности предприятий питания.

46.Планирование прибыли предприятия питания индустрии гостеприимства и ее увязка с другими показателями деятельности.