

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. Камозина

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Экономики и планирования

наименование кафедры



Ю. И. Александров

подпись, инициалы, фамилия

« 14 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ОД.13 Экономика предприятий общественного 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 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного
питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации
ресторанного дела

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки / специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Е.В. Горащенко



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины.

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12 ноября 2015 года, объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по данному направлению подготовки, являются **сетевые и крупные предприятия питания и крупные специализированные цеха**, имеющие функцию кулинарного производства. А одним из направлений их дальнейшей профессиональной деятельности является **контроль за эффективной деятельностью предприятий питания**.

В связи с этим важной составной частью профессиональной подготовки выпускников данного направления является изучение экономики предприятий общественного питания.

Предметом изучения данной дисциплины является хозяйственный механизм предприятий общественного питания, законы его функционирования и его взаимосвязь с финансовыми результатами деятельности предприятий.

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов комплекса знаний об экономике предприятий общественного питания, позволяющего успешно решать любые задачи в их дальнейшей профессиональной деятельности, направленные на повышение эффективности производства и управления предприятием питания и улучшение его финансовых результатов.

1.2 Задачи изучения дисциплины.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных экономических понятий и процессов экономической деятельности предприятий общественного питания, порядка формирования экономических и финансовых показателей их деятельности;
- изучение основных нормативных и инструктивных материалов, регламентирующих экономическую и финансовую деятельность предприятий питания;
- освоение практических навыков аналитических и плановых расчетов основных экономических показателей деятельности предприятий общественного питания;
- изучение методов оценки экономической эффективности хозяйственной деятельности предприятий питания и путей ее повышения; овладение методиками расчета и оценки показателей эффективности работы предприятия;
- развитие умения получать, обрабатывать, оформлять, читать экономическую информацию;

- формирование экономического мышления и расширение экономического кругозора;
- формирование умений принятия управленческих решений, направленных на оптимизацию деятельности предприятия и повышение эффективности его работы.

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь решать следующие **профессиональные задачи**:

Производственно-технологическая деятельность:

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определение эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепций развития предприятия питания с учётом тенденции потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоёмкости, энергоёмкости и повышение производительности труда;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции и рентабельность предприятия;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда и стратегии развития предприятия питания.

Организационно-управленческая деятельность:

- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- разработка мотивационных программ для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- контроль финансовых и материальных ресурсов.

Таблица 1 - Планируемые результаты обучения по дисциплине

Формируемые компетенции	Результаты обучения
ОК-3: Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение основных экономических категорий и понятий (выручка, товарооборот, ресурсы, эффективность, цена, доходы, расходы, прибыль, риски, заработная плата и т.д.); - механизм функционирования предприятий питания и происходящие в нём экономические процессы; - основные нормативные документы, регламентирующие экономическую деятельность предприятий, и основы экономического законодательства; - приёмы экономических вычислений.

Продолжение таблицы 1.

Формируемые компетенции	Результаты обучения
ОК-3: Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск и обработку экономической информации; - понимать и интерпретировать экономическую информацию. <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономической терминологией; - экономическим мышлением; - приёмами обработки и представления экономической информации; - навыками аналитических и плановых расчетов.
ПК-5: Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Значение понятий: ресурсы, эффективность, производственная мощность предприятия, инновации и др.; - методику расчёта производственной мощности предприятия питания; - показатели эффективности производства продукции общественного питания, методику их расчёта и критерии оценки; - факторы, обеспечивающие рост эффективности производства продукции предприятий питания и использования производственной мощности; - методику планирования и оценки эффективности внедрения инноваций в производство. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственную мощность предприятия; - рассчитывать показатели эффективности использования производственной мощности предприятия и эффективности работы оборудования; - обеспечивать эффективную работу производства; - разрабатывать планы и программы внедрения инноваций и определять эффективность их внедрения в производство; - рассчитывать влияние внедрения новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на рентабельность предприятия. <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками расчетов показателей эффективности производства; - способами обработки и представления информации.
ПК-14: способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хозяйственный механизм функционирования предприятий общественного питания, происходящие в нём экономические процессы в их взаимосвязи; - показатели результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, порядок их формирования и определяющие их факторы; - методику анализа экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - состав показателей оценки финансового состояния предприятий питания, методику их расчёта и анализа; - источники получения информации, необходимой для осуществления мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности и оценки финансового состояния предприятий

Продолжение таблицы 1.

Формируемые компетенции	Результаты обучения
<p>ПК-14: способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>питания («Бухгалтерский баланс», «Отчёт о прибылях и убытках» и др.). Должен уметь: - осуществлять сбор и обработку необходимой информации; - рассчитывать и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - рассчитывать показатели финансового состояния предприятия и проводить их оценку; - принимать решения по результатам контроля и разрабатывать меры по улучшению показателей. Должен владеть: - навыками сбора, обработки и представления необходимой информации, в том числе с использованием информационных технологий - основными приёмами экономического анализа финансовых результатов.</p>
<p>ПК-16: способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Должен знать: - значение понятий: стратегия, стратегическое планирование, риски, ресурсы предприятия (материальные, финансовые и др.) - виды и характеристику стратегий предприятия; - этапы разработки стратегий предприятия; - виды рисков и способы их снижения, - методику анализа и оценки рисков; - источники получения информации. Должен уметь: - планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественности факторов и тенденций потребительского рынка; - выявлять риски предприятия, проводить их анализ и оценивать вероятность их наступления; - разрабатывать меры по снижению рисков; - осуществлять контроль финансовых и материальных ресурсов. Должен владеть: - экономической терминологией по данной теме; - навыками аналитических и плановых расчётов; - навыками поиска, обработки и представления необходимой информации.</p>
<p>ПК-17: способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования</p>	<p>Должен знать: - содержание и значение категорий: ресурсы, эффективность и др. - показатели и методику оценки эффективности использования ресурсов предприятия; - существующие способы рационального использования трудовых, материальных, энергетических и финансовых ресурсов предприятия; Должен уметь: - разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленные на снижение трудоёмкости, энергоёмкости и повышение производительности труда; - обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции..</p>

Окончание таблицы 1.

Формируемые компетенции	Результаты обучения
сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;	<p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью организовать ресурсосберегающее производство.
<p>ПК-20: Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание категорий: мотивация, заработная плата, оплата труда, стимулирование труда и др. - основные нормативные документы, регламентирующие экономическую деятельность предприятий питания, в том числе в вопросах мотивации персонала; - основные модели организации оплаты труда и премирования работников предприятий питания; <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания - - разрабатывать мотивационные программы для работников предприятия и проводить анализ эффективности проведения мотивационных программ; <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами поисками и обработки информации; - методами коммуникации; - терминологией.
<p>ПК-22: способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хозяйственный механизм функционирования предприятий общественного питания, происходящие в нём экономические процессы; - показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, порядок их формирования и определяющие их факторы; - методику анализа экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - состав показателей оценки финансового состояния предприятий питания, методику их расчёта и анализа; - источники получения информации, необходимой для осуществления мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности и оценки финансового состояния предприятий питания («Бухгалтерский баланс», «Отчёт о прибылях и убытках» и др) <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять сбор и обработку необходимой информации; - рассчитывать и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - рассчитывать показатели финансового состояния предприятия и проводить их оценку; - принимать решения по результатам контроля и разрабатывать меры по улучшению показателей. <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками сбора, обработки и представления необходимой информации, в том числе с использованием информационных технологий, - основными приёмами экономического анализа; - навыками аналитических и плановых расчётов.

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» включена в основную образовательную программу направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Б.1.В.ОД.13).

Теоретической базой дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» является дисциплина «Экономика», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Калькуляция и учет на предприятиях питания».

В качестве методологической основы используются знания, полученные при изучении дисциплин «Математика», «Информатика», «Компьютерная практика».

В свою очередь знания, полученные в ходе изучения экономики предприятий общественного питания, выступают в качестве базовых для изучения дисциплины «Менеджмент».

2 Объем дисциплины

Таблица 2 – Распределение часов по видам учебной работы

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Курс	
		4 (летняя сессия)	5 (зимняя сессия)
Общая трудоемкость дисциплины	252 / 7	108 / 3	144 / 4
Контактная работа с преподавателем:	32/ 0,89	14 / 0,38	18 / 0,5
занятия лекционного типа	14/ 0,38	6 / 0,16	8/ 0,22
занятия семинарского типа	18/ 0,50	8 / 0,22	10 / 0,28
в том числе: семинары	2/0,06	2/0,06	-
практические занятия	16/ 0,44	6 / 0,16	10 / 0,28
практикумы	-	-	-
лабораторные работы	-	-	-
другие виды контактной работы	-	-	-
в том числе: курсовое проектирование	-	-	-
групповые консультации	-	-	-
индивидуальные консультации	-	-	-
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	207/ 5,75	90 / 2,5	117 / 3,25
изучение теоретического курса (ТО)	128/3,55	68/1,89	60/1,66
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	54/1,5	12/0,33	42/1,17
контрольная работа (КР)	25/0,70	10/0,28	15/0,42
курсовое проектирование (КР)	-	-	-
Контроль	13/0,36	4/0,11	9/0,25
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	36/1	-	36 / 1

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 3 - Тематический план занятий

Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
		семинары (акад. час)	практические занятия (акад. час)		
Раздел 1. Экономический механизм функционирования предприятий общественного питания в рыночной экономике.					
Тема 1. Экономико-организационные основы функционирования предприятий общественного питания.	1	-	-	11	ОК-3,
Тема 2. Предприятие в системе рыночных отношений	1	-	-	11	ОК-3, ПК-16
Тема 3. Основы анализа и планирования деятельности предприятий общественного питания	-	-	1	12	ОК-3, ПК-14, ПК-22
Тема 4. Стратегии деятельности предприятий общественного питания.	1	-	2	12	ОК-3, ПК-16
Тема 5. Эффективность работы предприятий общественного питания.	1	1	-	12	ОК-3, ПК-5, ПК-14, ПК-17
Раздел 2. Производственно-торговая деятельность предприятий общественного питания.					
Тема 6. Продукция и товароборот предприятий общественного питания	1	1	-	10	ОК-3, ПК-14, ПК-22
Тема 7. Анализ и планирование выпуска и реализации продукции в предприятиях питания	1	-	3	12	ОК-3, ПК-14, ПК-22
Выполнение контрольной работы	-	-	-	10	ОК-3, ПК-5, ПК-14, ПК-22
Итого за 4 курс	6	2	6	90	
Раздел 3. Ресурсное обеспечение предприятий общественного питания.					
Тема 8. Имущество и капитал предприятий общественного питания.	1	-	1	10	ОК-3, ПК-14, ПК-16, ПК-22
Тема 9. Сырьевые ресурсы предприятий общественного питания.	-	-	1	9	ОК-3, ПК-16, ПК-17
Тема 10. Оборотный капитал предприятий общественного питания	-	-	0,5	8	ОК-3, ПК-14, ПК-16, ПК-17
Тема 11. Основной капитал предприятий общественного питания	1	-	1	9	ОК-3, ПК-5, ПК-14, ПК-16, ПК-17
Тема 12. Трудовые ресурсы предприятия общественного питания	1	-	1	8	ОК-3, ПК-14, ПК-17, ПК-22

Окончание таблицы 3

Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа (акад. час),	Формируемые компетенции
		семинары (акад. час)	практические занятия (акад. час)		
Тема 13. Оплата труда работников предприятий общественного питания	1	-	1	9	ОК-3, ПК-20
Раздел 4 Результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.					
Тема 14. Расходы предприятий общественного питания	1	-	1	10	ОК-3, ПК-14, ПК-22
Тема 15. Ценообразование в общественном питании.	1	-	1	8	ОК-3
Тема 16. Доходы и прибыль предприятий общественного питания	1	-	1	11	ОК-3, ПК-14, ПК-22
Тема 17. Налогообложение предприятий общественного питания	-	-	0,5	9	ОК-3, ПК-14, ПК-22
Тема 18. Финансовое состояние предприятий общественного питания	1	-	1	11	ОК-3, ПК-14, ПК-16, ПК-22
Выполнение контрольной работы	-	-	-	15	ОК-3, ПК-5, ПК-14, ПК-16, ПК-17, ПК-22
Итого за 5 курс	8	-	10	117	
Всего	14	2	16	207	

3.2 Занятия лекционного типа.

Таблица 4 – Тематический план и содержание лекционных занятий

№ п/п	Тема лекции	Содержание занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
Раздел 1. Экономический механизм функционирования предприятий общественного питания в рыночной экономике.				
1	Экономико-организационные основы функционирования предприятий общественного питания.	<p>Предприятие как основное звено экономики. Понятие предприятия, его цели, признаки, и место предприятия в социально-экономической системе страны.</p> <p>Виды предприятий. Организационно-правовые формы предприятий. Объединение предприятий.</p> <p>Ресурсы предприятия: понятие, виды, состав.</p> <p>Схема производственно-финансового цикла предприятия.</p> <p>Особенности функционирования предприятий общественного питания.</p> <p>Порядок создания предприятий общественного питания.</p>	1	1
2	Предприятие в системе рыночных отношений.	<p>Рыночная система хозяйствования: сущность и тенденции ее развития.</p> <p>Внешняя и внутренняя среды функционирования предприятия. Роль факторов внешней и внутренней среды в деятельности предприятия.</p> <p>Предприятие в рыночном механизме. Принципы ведения хозяйственной деятельности. Конкуренция. Риски.</p> <p>Государственное регулирование деятельности предприятий: цели, направления и методы.</p> <p>Правовые и нормативные основы государственного регулирования экономической деятельности предприятий общественного питания.</p>	1	1
3	Основы анализа и планирования деятельности предприятий общественного питания	<p>Сущность и задачи планирования. Понятие, принципы, значение планирования в деятельности предприятий. Организация планирования в предприятии. Этапы планирования. Методы планирования. Информационная база планирования.</p> <p>Система планов предприятия, их характеристика, назначение и использование в предприятии. Система показателей, используемых при анализе и планировании деятельности предприятия.</p> <p>Экономический анализ как предпосылка планирования. Основы экономического анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия: задачи, методика проведения, источники</p>	-	-

	аналитической информации.		
--	---------------------------	--	--

Продолжение таблицы 4.

№ п/п	Тема лекции	Содержание занятий ²	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
4	Стратегии деятельности предприятий общественного питания.	Сущность стратегического планирования. Стратегии развития предприятия: понятие, типы и элементы стратегий. Формирование хозяйственных стратегий предприятия: предпосылки формирования и этапы разработки стратегии. Технология разработки стратегий	1	1
5	Эффективность работы предприятий общественного питания.	Понятие и сущность эффективности. Экономический и социальный аспекты определения эффективности производства. Понятие общей и сравнительной эффективности. Принципы определения экономической эффективности. Критерии эффективности. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания и методы её определения. Классификация факторов и путей повышения эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.	1	-
Раздел 2. Производственно-торговая деятельность предприятий общественного питания.				
6	Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	Понятие и состав продукции и услуг предприятий общественного питания. Услуги общественного питания, их состав и особенности. Показатели товарооборота и выручки предприятий общественного питания: понятие, состав, структура и значение показателей. Факторы, определяющие величину товарооборота и выручки, и пути увеличения показателей.	1	1
7	Анализ и планирование выпуска и реализации продукции в предприятиях питания.	Анализ выпуска и реализации продукции предприятий общественного питания: информационная база и методика проведения. Планирование выпуска продукции в предприятиях питания. Производственная программа и методика ее разработки. Ассортиментная политика предприятия. Расширение ассортимента и улучшение качества выпускаемой продукции как способ конкурентной борьбы. Товарные стратегии предприятия: повышение качества, сбыт со скидками, новые технологии, дополнительные услуги и	1	1

		т.д. Планирование товарооборота и выручки в предприятиях общественного питания.		
--	--	--	--	--

Продолжение таблицы 4.

№ п/п	Тема лекции	Содержание занятий ³	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
Раздел 3. Ресурсное обеспечение предприятий общественного питания.				
8	Имущество и капитал предприятий общественного питания.	Имущественный комплекс предприятия. Понятие и состав имущества предприятия. Материально-вещественные ресурсы и нематериальные активы. Капитал предприятия, его понятие и состав: собственный и заемный капитал, внеоборотный и оборотный капитал. Собственный капитал предприятия. Уставный капитал и особенности его формирования в предприятиях различных организационно-правовых форм. Резервный и добавочный капитал. Кредитование предприятий. Принципы и условия кредитования, виды кредитования. Нематериальные активы предприятия: понятие, состав, особенности функционирования, методика оценки.	1	1
9	Сырьевые ресурсы предприятий общественного питания.	Сырьевые ресурсы предприятий общественного питания. Определение потребности предприятия в сырье и товарах. Товарные запасы.	-	-
10	Оборотный капитал предприятий общественного питания	Оборотные средства предприятия и источники их формирования. Классификация оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств и пути ее повышения. Определение потребности предприятия в оборотных средствах. Нормирование оборотных средств.	-	-
11	Основной капитал предприятий общественного питания	Материально-техническая база предприятий общественного питания. Основной капитал и основные фонды предприятия. Сущность, состав и структура основных фондов, показатели их учета и оценки. Особенности основных фондов общественного питания. Производственная мощность предприятий общественного питания, способы её оценки и показатели использования.	1	-

		Износ и амортизация основных фондов. Понятие и виды износа. Показатели технического состояния основных фондов. Амортизация, ее назначение и методы начисления. Эффективность использования основных фондов: показатели и пути повышения. Воспроизводство основных фондов и источники его финансирования.		
--	--	--	--	--

Продолжение таблицы 4.

№ п/п	Тема лекции	Содержание занятий ⁴	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
11	Основной капитал предприятий общественного питания	Инновации и инвестиции. Инновационная деятельность предприятия.. Выбор и обоснование направлений инвестирования. Оценка эффективности инноваций и инвестиций: методы, показатели, критерии.		
12	Кадры предприятий общественного питания	Характеристика кадрового состава предприятий общественного питания. Методика изучения структуры и движения персонала. Планирование численности персонала: методы и методика расчетов. Штатное расписание, его содержание и назначение, методика разработки. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов в предприятии питания. Факторы, определяющие эффективность труда и резервы её роста.	1	1
13	Оплата труда работников предприятий общественного питания	Оплата труда работников: сущность, функции и принципы ее организации. Государственная политика в области оплаты труда. Элементы организации оплаты труда и факторы, определяющие величину заработной платы. Тарифная система и ее элементы; формы и системы оплаты труда; надбавки и доплаты. Премии и другие формы материального стимулирования работников. Современные подходы к оплате труда и мотивации персонала. Фонд заработной платы предприятия, источники его формирования и направления использования.	1	1
Раздел 4. Результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.				
14	Расходы предприятий общественного питания	Экономическое содержание категорий: затраты, расходы, издержки предприятия и себестоимость продукции и услуг. Нормативные документы, регламентирующие содержание и состав показателей. Классификация и состав расходов предприятия.	1	1

		<p>Издержки предприятия общественного питания и их особенности. Классификация и состав расходов, включаемых в издержки общественного питания. Себестоимость продукции и услуг предприятий питания.</p> <p>Факторы, формирующие величину расходов. Оптимизация расходов как способ обеспечения конкурентоспособности предприятия, основные направления оптимизации расходов предприятия.</p> <p>Анализ расходов предприятия. Экономическое обоснование расходов предприятий общественного питания.</p>		
--	--	---	--	--

Продолжение таблицы 4.

п/п	Тема лекции	Содержание занятий ⁵	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
15	Ценообразование в общественном питании.	<p>Сущность и функции цены. Система цен. Государственное регулирование цен в условиях рыночной экономики.</p> <p>Состав цены и характеристика ее элементов.</p> <p>Методы формирования цены на продукцию предприятия. Факторы, определяющие уровень цен.</p> <p>Ценовая политика предприятия. Задачи и механизм разработки ценовой политики. Ценовые стратегии предприятия, выбор метода ценообразования при различных моделях рынка.</p> <p>Особенности ценообразования в общественном питании. Наценка, ее назначение и дифференциация. Экономическое обоснование размера наценок на продукцию предприятий общественного питания. Определение оптимального размера наценок. Методика калькулирования цен на продукцию и услуги предприятий общественного питания.</p>	1	1
16	Доходы и прибыль предприятий общественного питания	<p>Понятие, виды, состав, источники формирования и направления использования доходов предприятия. Нормативные документы, регламентирующие содержание и состав доходов. Особенности формирования доходов в предприятиях общественного питания.</p> <p>Валовая прибыль как основной вид доходов предприятия: понятие, источники формирования и направления использования. Факторы, определяющие сумму и уровень валовой прибыли.</p>	1	1

	<p>Прибыль как основной финансовый результат деятельности предприятия. Сущность и значение прибыли. Показатели прибыли.</p> <p>Виды прибыли и порядок их формирования. Факторы, определяющие величину прибыли. Показатели рентабельности предприятия. Рентабельность производства, продукции, капитала, методика определения и сферы применения. Задачи и пути повышения прибыли и рентабельности предприятия.</p> <p>Механизм распределения прибыли предприятия. Эффективность использования прибыли.</p> <p>Анализ и оценка доходов, прибыли и рентабельности предприятия. Планирование доходов и прибыли предприятия.</p>		
--	--	--	--

Окончание таблицы 4

№ п/п	Тема лекции	Содержание занятий ⁶	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
17	Налогообложение предприятий общественного питания	<p>Сущность и функции налогов. Налоговая система Российской Федерации. Виды налоговых платежей. Налоговый кодекс РФ.</p> <p>Существующие системы налогообложения прибыли. Характеристика основных видов налогов, уплачиваемых предприятиями общественного питания. Задачи и пути оптимизации налогообложения предприятий.</p>	-	-
18	Финансовое состояние предприятий общественного питания	<p>Финансовое состояние предприятия, его показатели, принципы и методы оценки.</p> <p>Анализ финансового состояния: назначение и методика проведения. Источники аналитической информации, финансовая отчетность предприятия.</p>	1	-
		ВСЕГО	14	11

3.3 Занятия семинарского типа

3.3.1 Семинары

Таблица 5 – Тематический план и содержание семинарских занятий

№ п/п	Тема семинарского занятия	Содержание семинарского занятия ⁷	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в интерактивной форме
1.	Тема 5. Эффективность работы предприятий общественного питания.	Семинар – конференция «Проблема эффективного использования ресурсов в современной экономике и пути ее решения».	1	1
2.	Тема 6. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	Семинар «Как повысить товарооборот в предприятии общественного питания»	1	1
	Итого за 4 курс:		2	2
	Всего:		2	2

3.3.2 Практические занятия

Таблица 6 – Тематический план и содержание практических занятий.

№ п/п	Тема практического занятия	Содержание практического занятия	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	Тема 3. Основы анализа и планирования деятельности предприятий общественного питания	Решение задач на освоение основных приёмов экономических вычислений.	1	-
2	Тема 4. Стратегии деятельности предприятий общественного питания.	Практическое занятие-деловая игра по освоению методики разработки стратегий развития предприятий общественного питания	2	2
3	Тема 7. Анализ и планирование выпуска и реализации продукции в предприятиях питания.	Решение задач по анализу и планированию объёмов производства и реализации продукции с применением форм статистической и бухгалтерской отчётности. Планирование товарооборота различными методами.	3	-
	Итого за 4 курс		6	2
4	Тема 8. Имущество и капитал предприятий общественного питания.	Решение задач по анализу состава и структуры капитала предприятия общественного питания с применением форм бухгалтерской отчётности	1	-

Продолжение таблицы 6.

№ п/п	Тема практического занятия	Содержание практического занятия	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
4	Тема 9. Сырьевые ресурсы предприятий общественного питания.	Решение задач по: - по расчёту потребности предприятия в сырье и товарах; - планированию поступления сырья в предприятие питания, - анализу и нормированию товарных запасов.	1	-
5	Тема 10. Оборотный капитал предприятий общественного питания	Решение задач по: - расчету среднего размера оборотных средств - анализу состава и структуры оборотных средств; - анализу эффективности использования оборотных средств.	0,5	-
6	Тема 11. Основной капитал предприятий общественного питания	Решение задач по: - анализу основных фондов; - расчету суммы амортизационных отчислений - по расчёту производственной мощности предприятия; - оценке эффективности использования основных фондов. - по оценке эффективности инноваций.	1	-
7	Тема 12. Трудовые ресурсы предприятия общественного питания	Решение задач по: - расчету среднесписочной численности персонала, показателей движения кадров; - планированию численности персонала; - расчету показателей эффективности труда.	1	-
8	Тема 13. Оплата труда работников предприятий общественного питания	Решение задач по начислению заработной платы по различным системам оплаты труда.	1	-
9	Тема 14. Расходы предприятий общественного питания	Решение задач с применением форм бухгалтерской отчётности по: анализу и планированию расходов предприятия.	1	-
10	Тема 15. Ценообразование в общественном питании.	Решение задач по расчёту продажных цен на продукцию общественного питания и обоснованию уровня наценок.	1	-
11	Тема 16 Доходы и прибыль предприятий общественного питания	Решение задач по: - анализу и оценке доходов, прибыли и рентабельности предприятия с применением форм бухгалтерской отчётности, - планированию доходов и прибыли предприятия.	1	-
12	Тема 17. Налогообложение предприятий общественного питания	Решение задач по расчёту налоговых платежей в предприятиях общественного питания	0,5	

13	Тема 18. Финансовое состояние предприятий общественного питания	Решение задач по: - анализу и оценке финансового состояния предприятия с применением форм бухгалтерской отчётности..	1	-
	Итого за 5 курс:		10	-
	Всего:		18	2

3.4 Лабораторные занятия.

Учебным планом не предусмотрено.

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

1. Конспекты лекции по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для студентов направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.01. Технология организации ресторанного дела.

2. Задания и методические указания для проведения практических и семинарских занятий по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для студентов направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.01. Технология организации ресторанного дела.

3. Задания и методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для студентов направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.01. Технология организации ресторанного дела всех форм обучения.

4. Задания и методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для студентов направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.01. Технология организации ресторанного дела заочной формы обучения.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Для контроля результатов обучения и степени формирования компетенций используются следующие виды оценочных средств:

- тестовые вопросы;
- контрольные вопросы;
- контрольные задачи.

Формой текущего контроля на четвёртом и пятом курсе является контрольная работа. Формой промежуточной аттестации по итогам 4 курса является зачёт, формой промежуточной аттестации по завершению изучения дисциплины на 5 курсе является экзамен.

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации приведён в приложении к данной рабочей программе.

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

6.1. Законодательные и нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] : принята всенародным голосованием 12.12.1993 г. (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 г. №6-ФКЗ, от 30.12.2008 г. №7-ФКЗ, от 05.02.2014 г. №2-ФКЗ, от 21.07.2014 г. №11-ФКЗ). – Режим доступа: Консультант Плюс.

2. Гражданский Кодекс Российской Федерации. Ч. 1-4 [Электронный ресурс] : федер. закон от 30.11.1994 г. №51-ФЗ в ред. от 29.12.2017 г. – Режим доступа: Консультант Плюс.

3. Налоговый Кодекс Российской Федерации: В 2 ч. Ч. 2. [Электронный ресурс] : федер. закон от 31.07.1998 г. №146-ФЗ, 05.08.2000 г. №117-ФЗ ред. от 29.12.2017 г.). – Режим доступа: Консультант Плюс.

4. Трудовой Кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] : федер. закон от 30.12.2001 г. №197-ФЗ ред. от 31.12.2017 г. – Режим доступа: Консультант плюс.

5. Федеральный закон от 19.02.1993 г. № 4520-1 – ФЗ. «О государственных гарантиях и компенсациях для лиц, работающих и проживающих в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях» // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

6. Федеральный закон РФ № 125-ФЗ от 24.07.1998 г. «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

7. Федеральный закон РФ № 255-ФЗ от 29.12.2006 г. «Об обязательном социальном страховании на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством» // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

8. Федеральный закон РФ № 212-ФЗ от 24.07.2009 г. «О страховых взносах в Пенсионный фонд Российской Федерации, фонд социального страхования российской федерации, федеральный фонд обязательного медицинского страхования и территориальные фонды обязательного медицинского страхования» // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

9. Российская Федерация. Правительство. О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы : пост. Правительства РФ от 01.01.2002 г. в ред. постановления Правительства РФ от 18.11.2006. № 697 // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

10. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008 // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

11. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность предприятия» ПБУ 4/99: утв. приказом М-ва финансов РФ от 06.07.1999 г. №

43н в ред. приказа М-ва фин. РФ от 18.09.2008 г. № 115н // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

12. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01: утв. приказом М-ва финансов РФ от 09.06.2001 г. № 44н в ред. приказа М-ва фин. РФ от 27.11.2006 г. № 155н // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

13. Положение по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 6/01: утв. приказом М-ва фин. РФ от 30.03.2001 г. № 26н. в ред. приказа М-ва фин. РФ от 27.11.2006 г. № 156н // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

14. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99 : утв. приказом М-ва финансов РФ от 06.05.1999 г. № 32н в ред. приказа М-ва фин. РФ от 27.11.2006 г. № 156н // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

15. Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99 : утв. приказом М-ва финансов РФ от 06.05.1999 г. № 32н в ред. приказа М-ва фин. РФ от 27.11.2006 г. № 156н // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

16. О применении нормативных документов, регулирующие вопросы учета затрат на производство и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг) : письмо М-ва финансов РФ от 29.04.2002 г. № 16-00-13/03 // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

17. Решение Красноярского городского Совета от 29.11.2005 N В-137 (ред. от 11.10.2012). «О едином налоге на вмененный доход для отдельных видов деятельности» // Правовая справочно-информационная система «Консультант Плюс».

18. ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

19. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

6.2 Основная литература

1. [Батраева Э. А.](#) Экономика предприятия общественного питания [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата по экономическим направлениям / Э. А. Батраева ; Сиб. федер. ун-т. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 390 с.

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

3. [Пустынникова Е.В.](#) Экономика предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для вузов по направлению "Торговое дело" / Е. В. Пустынникова. - Москва : КноРус, 2015. - 232 с.

4. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров/ А.М. Фридман. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2013. – 464 с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>

6.3 Дополнительная литература

1. [Быстров С. А.](#) Экономика и организация ресторанного бизнеса [Текст] : [учебное пособие] / С. А. Быстров. - Москва : Форум, 2011. - 463 с. . **Режим доступа:** <http://www.znanium.com/bookread.php?book=226404>

2. [Ерохина Л. И.](#) Экономика предприятия в сфере товарного обращения [Текст] : учебник для вузов по специальности "Социально-культурный сервис и туризм" и "Коммерция" / Л. И. Ерохина, Е. В. Башмачникова, Т. И. Марченко. - Москва : КНОРУС, 2016. - 298 с.

3. [Ефимова О. П.](#) Экономика общественного питания [Текст] : учеб. пособие / О. П. Ефимова ; ред. Н. И. Кабушкин. - 6-е изд., испр. - Минск : Новое знание, 2008. - 347 с.

4. [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 ; Санкт-Петербург ; Нижний Новгород : Питер, 2013. - 411 с.

5. [Секерин В. Д.](#) Экономика предприятия в схемах и таблицах [Текст] : учебное пособие / В. Д. Секерин, А. Е. Горохова. - Москва : Проспект, 2016. - 160 с. - Библиогр.: с. 158-160.

6. [Фридман, Абель Менделеевич.](#) Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст] : учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : "Дашков и К", 2015. - 655 с.

7. Арзуманова Т. И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания : учебник / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели. – М. : Дашков и К⁰, 2009. – 272 с

8. Беляев А.Н. Современные формы и системы оплаты труда: 2-е издание, переработанное. – М.: Дело и сервис, 2014. - 224 с.

9. Генкин, Б. М. Организация, нормирование и оплата труда на промышленных предприятиях [Текст] : учебник для вузов по направлению подготовки 080200 Менеджмент (профили «Производственный менеджмент» и «Инновационный менеджмент») / Б. М. Генкин. - 6-е изд., изм. и доп. - Москва : НОРМА : ИНФРА-М, 2015. - 415 с.

10. Инновации : учебное пособие / Под общ. ред. А. В. Барышевой. – М.: Дашков и К⁰, 2009. – 379 с

11. Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия :

учебник. – М. : ИНФРА-М, 2009. – 534 с.

12. Селезнева, Н. Н. Анализ финансовой отчетности организации / Н. Н. Селезнева, А. Ф. Ионова. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007. – 583 с.

13. Сергеев И. В. Экономика организации (предприятия) : учебное пособие для студентов экономических специальностей высших учебных заведений. – М. : Финансы и статистика, 2008. – 573 с.

14. Суслова Ю.Ю. Доходы предприятия торговли [Текст] : учебное пособие / Ю. Ю. Суслова, Н. Н. Терещенко ; Сиб. федер. ун-т. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 135 с.

15. Суслова Ю.Ю. Прибыль предприятия [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Экономика" / Ю. Ю. Суслова, Н. Н. Терещенко ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2014. - 119 с.

16. Черненко А. Ф. Финансовое положение и эффективность использования ресурсов предприятия : монография / А. Ф. Черненко, Н. Н. Илышева, А. В. Башарина. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2009. - 208 с.

17. Щербаков В. А. Оценка стоимости предприятия (бизнеса) / В. А. Щербаков, Н. А. Щербакова. – М. : Омега-Л, 2009. – 298 с.

18. Экономика, анализ, и планирование на предприятии торговли : учебник / Под ред. А. Н. Соломатина.–М.: Питер, 2009. - 553 с.

19. Экономика предприятия (фирмы) : учебник / Под ред. О. И. Волкова, О. В. Девяткина. - М. : ИНФРА-М, 2009. - 603 с.

20. Экономика фирмы (организации, предприятия) [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Антонова [и др.] ; ред.: В. Я. Горфинкель, Т. Г. Попадюк, Б. Н. Чернышев. - 2-е изд. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2014. - 296 с

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

1.Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - www.consultant.ru.

2. Официальный сайт Росстата России - www.gks.ru

3.Электронный каталог на все виды изданий (база данных СФУ)- www.sfu-kras.ru.

4. Электронная картотека статей из периодических изданий (база данных СФУ) – www.sfu-kras.ru.

5. Научная библиотека СФУ (база данных) - www.sfu-kras.ru.

6. Образовательно-справочный сайт по экономике [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.economicus.ru>

7. Федеральный образовательный портал «Экономика, Социология, Менеджмент» – www.ecsocman.edu.ru.

8. ИАС «Статистика» [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.ias-stat.ru>.

9. Информационный портал «Весь общепит России» - www.pitportal.ru

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» предполагает использование как традиционных форм организации учебного процесса: чтение лекций, проведение семинарских и практических занятий; так и применение инновационных и интерактивных образовательных технологий:

- проведение деловых игр, моделирующих профессиональную деятельность;
- проведение семинаров-конференций;
- разработка групповых проектов (технологии проектного обучения).

Основная роль в освоении содержания дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» студентами заочной формы обучения отводится самостоятельной работе студентов, которая является неотъемлемой частью образовательного процесса.

Целью самостоятельной работы является освоение в полном объеме образовательной программы, последовательная выработка навыков эффективной самостоятельной профессиональной практической деятельности, формирование способности к саморазвитию и творческому применению полученных знаний.

Самостоятельная работа студентов при изучении курса «Экономика предприятий общественного питания» заключается:

- в систематическом изучении теоретического материала по темам курса с применением лекционного материала, учебной и дополнительной литературы;
- в изучении нормативно-правовых документов, регламентирующих экономическую, хозяйственную и финансовую деятельность предприятий общественного питания;
- в ознакомлении с информацией, посвящённой проблемам функционирования российских предприятий вообще и предприятий общественного питания в частности, публикуемой в периодической печати и в сети «Интернет»;
- в составлении глоссария основных понятий и определений дисциплины с целью овладения экономической терминологией;
- в систематизации и закреплении полученных теоретических знаний и практических навыков;
- в подготовке к выступлению на семинарах.

Таблица 8 - Разделы дисциплины и виды самостоятельной работы

Темы дисциплины	Виды самостоятельной работы обучающихся		Всего
	Изучение теоретического курса	Решение задач	

Тема 1. Экономика-организационные основы функционирования предприятий общественного питания.	11	-	11
Тема 2. Предприятие в системе рыночных отношений	11	-	11
Тема 3. Основы анализа и планирования деятельности предприятий общественного питания	12	-	12
Тема 4. Стратегии деятельности предприятий общественного питания.	12	-	12
Тема 5. Эффективность работы предприятий общественного питания.	10	2	12
Тема 6. Продукция и товароборот предприятий общественного питания	6	4	10
Тема 7. Анализ и планирование выпуска и реализации продукции в предприятиях питания	6	6	12
Выполнение контрольной работы	-	-	10
Итого за 4 курс	68	12	90
Тема 8. Имущество и капитал предприятий общественного питания.	6	4	10
Тема 9. Сырьевые ресурсы предприятий общественного питания.	5	4	9
Тема 10. Оборотный капитал предприятий общественного питания	4	4	8
Тема 11. Основной капитал предприятий общественного питания	5	4	9
Тема 12. Трудовые ресурсы предприятия общественного питания	5	3	8
Тема 13. Оплата труда работников предприятий общественного питания	6	3	9
Тема 14. Расходы предприятий общественного питания	6	4	10
Тема 15. Ценообразование в общественном питании.	5	3	8
Тема 16. Доходы и прибыль предприятий общественного питания	6	5	11
Тема 17. Налогообложение предприятий общественного питания	6	3	9
Тема 18. Финансовое состояние предприятий общественного питания	6	5	11
Выполнение контрольной работы	-	-	15
Итого за 5 курс	60	42	117
Всего	128	54	207

Содержание самостоятельной работы по темам курса, сроки их выполнения и формы отчёта приведены в Заданиях и методических указаниях для самостоятельной работы по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для студентов направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.01. Технология организации ресторанного дела всех форм обучения.

Для студентов, обучающихся по заочной форме, формой контроля усвоения материала дисциплины является контрольная работа, выполнение которой осуществляется в соответствии с Заданиями и методическими указаниями для выполнения контрольной работы по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания» для студентов направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль 19.03.04.01. Технология организации ресторанного дела заочной формы обучения.

Для оказания помощи студентам в изучении дисциплины проводятся регулярные консультации преподавателя.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

- Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

4 Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

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

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИ-ОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 5-10 кабинет экономики предприятий (организаций) ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen, переносной проектор Plus U-5 -112, ноутбук Samsung R-528-DA04, информационные стенды 8шт.
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorn
Читальный зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам	Специализированная мебель; Рабочее место (Intel)Системный блок Intel

научной библиотеки библиотечно -
издательского комплекса Сибирского
федерального университета для само-
стоятельной работы:

№ 3-05

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Celeron D-326J 2.5, Монитор 19
Samsung 9430N Персональный ком-
пьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сбо-
ре; Компьютер в сборе ROSCOM
AMD - 10 шт.; Персональный компь-
ютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе;
Проектор Optoma DS211; Экран на-
стенно-потолочный Lumen LMP
100109. Точка доступа D-Link DWL-
7100 AP 802.11 b/g; Сканер - 2 шт.