

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) 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»

*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

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»

---

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»

---

*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**

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

<b>ПК-3: владением навыками определения анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b>	
Уровень 1	Знать: основы построения, расчета и анализа системы показателей, характеризующих затраты предприятия питания индустрии гостеприимства; нормативные документы, регламентирующие определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства;
Уровень 1	Уметь: 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;
Уровень 1	Владеть: 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.
<b>ПК-4: готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</b>	
Уровень 1	Знать: источники получения информации, необходимой для проведения анализа результатов деятельности предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения уровня обслуживания потребителей; особенности 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;
Уровень 1	Уметь: 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, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения и разрабатывать мероприятия по их осуществлению;
Уровень 1	Владеть: методикой анализа результатов деятельности, уровня обслуживания предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; навыками оценки эффективности результатов деятельности, уровня обслуживания предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Курс базируется и требует предварительного знания в полном объеме таких дисциплин, как:

Гостиничный менеджмент;

Технология ресторанной продукции;

Экономика гостиничного предприятия.

В последующем знания, полученные по дисциплине, необходимы при изучении таких дисциплин, как:

Организация обслуживания иностранных туристов

Ресторанное дело

### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		7
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>5 (180)</b>	<b>5 (180)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,67 (60)</b>	<b>1,67 (60)</b>
занятия лекционного типа	0,83 (30)	0,83 (30)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,83 (30)	0,83 (30)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2,33 (84)</b>	<b>2,33 (84)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>	<b>1 (36)</b>	<b>1 (36)</b>

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

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

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства	2	2	0	18	ПК-3
2	Предприятие питания: правовые и экономические основы функционирования субъектов индустрии гостеприимства	4	2	0	18	ПК-3
3	Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства	6	4	0	10	ПК-3 ПК-4
4	Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьем и товарами	4	4	0	10	ПК-3 ПК-4

5	Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования	6	8	0	10	ПК-3 ПК-4
6	Ценообразование на предприятии питания индустрии гостеприимства	2	4	0	8	ПК-3 ПК-4
7	Экономическая деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства	6	6	0	10	ПК-3 ПК-4
Всего		30	30	0	84	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства	2	2	0
2	2	Предприятие питания: правовые и экономические основы функционирования субъектов индустрии гостеприимства	4	2	0
3	3	Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства	6	2	0
4	4	Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьем и товарами	4	0	0

5	5	Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования	6	4	0
6	6	Ценообразование на предприятии питания индустрии гостеприимства	2	0	0
7	7	Экономическая деятельность предприятия питания индустрии гостеприимства	6	0	0
Всего			30	10	0

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства	2	2	0
2	2	Предприятие питания: правовые и экономические основы функционирования субъектов индустрии гостеприимства	2	2	0
3	3	Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства	4	0	0
4	4	Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьем и товарами	4	0	0
5	5	Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования	8	4	0
6	6	Ценообразование на предприятии питания индустрии гостеприимства	4	0	0

7	7	Экономическая деятельность предприятия питания индустрии гостеприимства	6	2	0
Всего			30	10	0

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 5.1 Перечень видов оценочных средств

Оценочными средствами для текущего контроля освоения материала дисциплины являются: тесты по темам курса, задачи и ситуации, доклады, контрольные работы по темам курса, вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценки представлены в фонде оценочных средств в Приложении к рабочей программе.

### 5.2 Контрольные вопросы и задания

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.

Вопросы 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.

### 5.3 Темы письменных работ

Доклады на темы:

- 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;
- Факторы, сдерживающие и повышающие развитие бизнеса питания индустрии гостеприимства;
- Преимущества эффективного функционирования малых форм предпринимательства.

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пустынникова Е. В.	Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов по направлению "Торговое дело"	Москва: КноРус, 2015
Л1.2	Фридман А. М.	Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник	Москва: "Дашков и К", 2015
Л1.3	Фридман А. М.	Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник	М.: Дашков и К, 2008
Л1.4	Быстров С. А.	Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Батраева Э. А.	Экономика предприятия общественного питания: учеб. пособие для вузов по специальности 080502.65	Красноярск: КГТЭИ, 2009
Л2.2	Николаева Т. И., Егорова Н. Р.	Экономика предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для вузов	М.: КноРус, 2009
Л2.3	Лысенко Ю. В., Лысенко М. В., Таипова Э. Х.	Экономика предприятия торговли и общественного питания: для бакалавров и специалистов	Москва: Питер, 2013

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

Э1	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>
Э2	Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстата)	<a href="http://www.gks.ru">www.gks.ru</a>
Э3	Сайт Министерства экономического развития РФ	<a href="http://www.economy.gov.ru">www.economy.gov.ru</a>
Э4	Сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации	<a href="http://www.minpromtorg.gov.ru">http://www.minpromtorg.gov.ru</a>
Э5	Образовательно-справочный сайт по экономике	<a href="http://www.economicus.ru">http://www.economicus.ru</a>
Э6	ИАС «Статистика»	<a href="http://www.ias-stat.ru">http://www.ias-stat.ru</a>
Э7	Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
Э8	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	<a href="http://www.znaniium.com">http://www.znaniium.com</a>
Э9	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»	<a href="http://rucont.ru">http://rucont.ru</a>
Э10	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Э11	Электронно-библиотечная система «ibooks.ru»	<a href="http://ibooks.ru">http://ibooks.ru</a>
Э12	Научная библиотека СФУ (база данных)	<a href="http://www.sfu-kras.ru">www.sfu-kras.ru</a>
Э13	Электронная картотека статей из периодических изданий (база данных СФУ)	<a href="http://www.sfu-kras.ru">www.sfu-kras.ru</a>

## **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 при проведении и «кейсов» (разбор хозяйственных ситуаций) 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.

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

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

9.1.1	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.3	ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицензиат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.4	Kaspersky Endpoint Security Лицензиат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017.

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

9.2.1	Электронный каталог на все виды изданий (база данных СФУ), электронная картотека статей из периодических изданий (база данных СФУ), учебно-методический комплекс (текстовые файлы), научная библиотека СФУ (база данных).
9.2.2	Справочно-правовая система «Консультант Плюс» <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
9.2.3	Справочно-правовая система «Гарант» <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>

## 10 Материально-техническая база, необходимая 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.

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 NP - R528.
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 Acorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

