

Частное образовательное учреждение высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры сервиса и
туризма
Протокол № 10 от 26.05.2023 г.

Первый проректор
С.В. Авдашкевич
28.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина:	ФТД.В.02 Экономика предприятий ресторанного бизнеса
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	кандидат экономических наук, доцент Шепелева С.В.

Санкт-Петербург
2023

1. Цели и задачи дисциплины:*Цель освоения дисциплины:*

формирование системы знаний об отраслевых основах и особенностях функционирования предприятий ресторанного бизнеса и приобретение практических навыков расчёта основных экономических показателей, методов планирования деятельности предприятий питания.

Задачи дисциплины:

сформировать у обучающихся готовность применять методы расчёта основных экономических показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса;

сформировать у обучающихся готовность к освоению детального анализа экономических показателей, методов их планирования;

сформировать у обучающихся готовность самостоятельно анализировать и находить направления повышения эффективности использования ресурсов, пути роста оборота, доходов, прибыли, повышения рентабельности и снижения уровня расходов;

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства	ПК-2.1 Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-2.2 Умеет применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, материальных ресурсов и персонала; формировать системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса.	
	ПК-2.3 Владеет методами оценки и навыками планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; навыками бизнес-планирования инновационного гостиничного продукта.	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2.1. Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.	Сформированы систематические представления о: - координации и контроле деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; -теоретических основах финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса; - сборе и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
ПК-2.2. Умеет применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, материальных ресурсов и персонала; формировать системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса.	Сформировано умение: определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; формирования системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса; участия в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2.3. Владеет методами оценки и навыками планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; навыками бизнес-планирования инновационного гостиничного продукта.	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; системного подхода к изучению проблем функционирования и развития организации; планирования инновационной деятельности в сфере гостеприимства; организации оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-2.1	ПК-2.2	ПК-2.3
1	Оборот и продукция предприятий ресторанного бизнеса	ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
2	Планирование оборота и выпуска продукции	ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
3	Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьём, полуфабрикатами и товарами	ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
4	Основные фонды предприятий питания	ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
5	Персонал и показатели по труду, планирование фонда заработной платы в ресторанном бизнесе	ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
6	Доходы и ценообразование предприятий питания	ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №3 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
7	Издержки производства и обращения в ресторанном бизнесе	ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №3 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-2.1	ПК-2.2	ПК-2.3
8	Прибыль и рентабельность деятельности предприятий общественного питания	ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №3 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
Количество баллов (100 баллов):			100		

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	
<p>Тема 1: Оборот и продукция предприятий ресторанного бизнеса Состав продукции и оборота общественного питания, их значение. Производственная программа различных типов предприятий общественного питания. Анализ оборота и выпуска продукции предприятий в ресторанном бизнесе.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Расчёт количества потребителей на предприятиях питания.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>	
<p>Тема 2: Планирование оборота и выпуска продукции Планирование объёма розничного оборота предприятий ресторанного бизнеса. Планирование оборота по реализации продукции собственного производства. Планирование оборота по реализации покупных товаров. Выбор варианта плана оборота и его распределение по периодам года. Резервы роста объёма оборота предприятий ресторанного бизнеса и утверждение окончательного плана</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Расчёт выпуска блюд на основе плана-меню предприятия питания</p> <p>Лабораторная работа: -</p>	
<p>Тема 3: Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьём, полуфабрикатами и товарами Виды продовольственных ресурсов и источники их поступления. Организация снабжения предприятий ресторанного бизнеса. Товарные запасы предприятия общественного питания: сущность, значение, виды, классификация. Анализ снабжения предприятия продовольственным сырьём, полуфабрикатами и товарами. Состояние товарных запасов. Планирование снабжения предприятий ресторанного бизнеса продовольственными ресурсами и составление продуктового баланса.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Расчёт используемого сырья и полуфабрикатов на основании плана-меню предприятия питания.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>	
<p>Тема 4: Основные фонды предприятий питания Экономическая сущность основных фондов, их классификация, состав, особенности формирования. Показатели оценки основных фондов. Амортизация основных фондов. Анализ состояния и эффективности использования основных фондов. Направления повышения эффективности и интенсивности использования основных фондов. Формы воспроизводства основных фондов. Планирование воспроизводства основных фондов и капитальных вложений. Оценка эффективности капитальных вложений.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Расчёт амортизации основных фондов (по индивидуальному заданию).</p> <p>Лабораторная работа: -</p>	
<p>Тема 5: Персонал и показатели по труду, планирование фонда заработной платы в ресторанном бизнесе Кадры предприятия общественного питания, их состав и характеристика. Особенности труда на предприятии общественного питания и его регулирование. Нормирование труда на предприятии общественного питания. Эффективность и производительность труда. Факторы, влияющие на уровень производительности труда. Резервы роста производительности труда. Анализ численности персонала на предприятии. Анализ использования рабочего времени. Планирование численности персонала на предприятиях ресторанного бизнеса. Заработная плата в общественном питании: сущность, функции, принципы организации. Организация заработной платы на предприятиях. Состав и источники возмещения ФОТ и расходов, связанных с содержанием работников. Анализ ФОТ. Планирование ФОТ.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Резервы роста производительности труда на предприятиях питания различных типов.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>	
<p>Тема 6: Доходы и ценообразование предприятий питания Доходы предприятия: значение и состав согласно действующего законодательства. Формирование валового дохода и его взаимосвязь с ценообразованием на продукцию ПОП. Анализ доходов на предприятиях ресторанного бизнеса. Планирование доходов</p>	

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	
Практические занятия/самостоятельная работа:	Составление калькуляционных карт на блюда, напитки и кулинарные изделия предприятий питания.
Лабораторная работа: -	
Тема 7: Издержки производства и обращения в ресторанном бизнесе	Экономическое содержание издержек производства и обращения, их классификация. Номенклатура и состав статей издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на издержки общественного питания. Анализ издержек производства и обращения предприятий ресторанного бизнеса. Планирование издержек.
Практические занятия/самостоятельная работа:	Расчет издержек производства и обращения (по индивидуальному заданию).
Лабораторная работа: -	
Тема 8: Прибыль и рентабельность деятельности предприятий общественного питания	Значение и функции прибыли в рыночной экономике, факторы её определяющие, классификация видов прибыли. Формирование, налогообложение, распределение и использование прибыли предприятий в ресторанном бизнесе. Рентабельность ПОП: значение и характеристика системы показателей рентабельности. Анализ прибыли и рентабельности предприятий питания. Планирование прибыли и рентабельности предприятий в ресторанном бизнесе.
Практические занятия/самостоятельная работа:	Методы планирования прибыли.
Лабораторная работа: -	
Курсовая работа:	не предусмотрено учебным планом

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Аудиторные занятия (АЗ):	36	36
Лекционные занятия (Лек)	18	18
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	18	18
Самостоятельная работа студента (СР)	33	33
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	33	33
Контроль самостоятельной работы (КСР)	3	3
Контактная работа (КоР)	39	39
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	0	0
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	72/2	72/2

* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				СР	Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий					
			Лек	Пр	Лаб			
1	Оборот и продукция предприятий ресторанного бизнеса	7	2	2	0	4	2	
2	Планирование оборота и выпуска продукции	7	2	2	0	4	2	
3	Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьём, полуфабрикатами и товарами	7	2	2	0	4	2	
4	Основные фонды предприятий питания	7	2	2	0	4	2	
5	Персонал и показатели по труду, планирование фонда заработной платы в ресторанном бизнесе	7	2	2	0	4	2	
6	Доходы и ценообразование предприятий питания	7	2	2	0	4	2	
7	Издержки производства и обращения в ресторанном бизнесе	7	4	4	0	5	4	
8	Прибыль и рентабельность деятельности предприятий общественного питания	7	2	2	0	4	2	
Итого:			18	18	0	33	18	

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий

и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 9
Аудиторные занятия (АЗ):	8	8
Лекционные занятия (Лек)	4	4
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	4	4
Самостоятельная работа студента (СР)	57	57
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	57	57
Контроль самостоятельной работы (КСР)	3	3
Контактная работа (КоР)	11	11
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	4	4
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	72/2	72/2

* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Оборот и продукция предприятий ресторанного бизнеса	9	2	0	0	7	2
2	Планирование оборота и выпуска продукции	9	0	0	0	7	2
3	Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьём, полуфабрикатами и товарами	9	2	0	0	7	2
4	Основные фонды предприятий питания	9	0	2	0	7	2
5	Персонал и показатели по труду, планирование фонда заработной платы в ресторанном бизнесе	9	0	0	0	7	2
6	Доходы и ценообразование предприятий питания	9	0	0	0	7	2
7	Издержки производства и обращения в ресторанном бизнесе	9	0	0	0	8	4
8	Прибыль и рентабельность деятельности предприятий общественного питания	9	0	2	0	7	2
Итого:			4	4	0	57	18

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА И ТУРИЗМА 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для вузов / Скобкин С. С. - Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова (г. Москва), 2022 г. - 373 с. - ISBN 978-5-534-09532-6 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/ekonomika-predpriyatiya-v-industrii-gostepriimstva-i-turizma-492675>

2. ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для вузов / Батраева Э. А. - Сибирский федеральный университет (г. Красноярск), 2022 г. - 390 с. - ISBN 978-5-9916-9911-2 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/>

ekonomika-predpriyatiya-obschestvennogo-pitaniya-491451

3. ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ. Учебник и практикум для вузов / Под ред. Колышкина Александра Викторовича, Смирнова С.А. - Санкт-Петербургский государственный университет (г. Санкт-Петербург), 2022 г. - 479 с. - ISBN 978-5-534-15122-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/ekonomika-predpriyatiya-489313>

Дополнительная литература:

2. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ. Учебник для вузов / Николенко П. Г., Шамин Е. А., Фролова А. Е. - Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино), 2022 г. - 751 с. - ISBN 978-5-534-14187-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnicheskoe-osnaschenie-gostinichnyh-i-restorannyh-kompleksov-496657>

3. ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ 5-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для вузов / Чалдаева Л. А., 2022 г. - 435 с. - ISBN 978-5-534-10521-6 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/ekonomika-predpriyatiya-488694>

3. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ, КЛАССИФИКАЦИЯ В ТУРИСТСКОЙ И ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ 5-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для вузов / Дехтярь Г. М. - Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (г. Москва), 2023 г. - 397 с. - ISBN 978-5-534-15308-8 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-klassifikaciya-v-turistskoy-i-gostinichnoy-industrii-513643>

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный

2. Электронно-библиотечная система СПбУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный

3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный

4. eLibrary.ru : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный

5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: arch.neicon.ru. - Текст: электронный

6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный

7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный

8. Hotelier.PRO [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный

9. Современный отель [Электронный ресурс] : информационная справочная система. -

Режим доступа: <http://www.hotelexecutive.ru>. - Текст: электронный

10. Энциклопедия маркетинга [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://www.marketing.spb.ru>. - Текст: электронный

11. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный

12. Экономика. Социология. Менеджмент: федеральный образовательный портал: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru/>. - Текст: электронный

13. Министерство финансов Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://minfin.gov.ru/ru>. - Текст: электронный

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа - практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

2. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением

3. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета imeos.ru и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

9. Оценочные материалы по дисциплине

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы

без учета баллов, полученных за текущий контроль:

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без оценки

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет				
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/зачетом с оценкой

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля

Доклад, сообщение / Реферат №1

Темы докладов

1. Охарактеризуйте состав, источники поступления продовольственных ресурсов на предприятие общественного питания и факторы, влияющие на выбор поставщиков.
2. Товарные запасы предприятия, каковы особенности их формирования и как они классифицируются.
3. Назначение текущих товарных запасов, запасов производственного назначения и сезонных товарных запасов на предприятии общественного питания и от чего зависит их размер?
4. Содержание этапов анализа снабжения предприятия общественного питания продовольственными ресурсами.
5. Показатели эффективности использования товарных запасов, их значение и показатели измерения.
6. Среднегрупповая норма расхода сырья, способы расчета.
7. Планирование и нормирование товарных запасов. Факторы, учитываемые при планировании товарных запасов.
8. Норма и норматив товарных запасов.
9. Методика нормирования товарных запасов методом технико-экономических расчетов.
10. Процесс оптимизации величины завозимой партии сырья и товаров.

Доклад, сообщение / Реферат №2

1. Основные фонды предприятия общественного питания, признаки отнесения средств и

предметов труда к основным фондам, их значение и особенности.

2. Классификации и группы основных фондов, охарактеризуйте их.
3. Структура основных фондов, виды структур, факторы на них влияющие.
4. Источники информации о состоянии и стоимости основных фондов.
5. Виды стоимостной оценки основных фондов.
6. В чем состоит сущность физического и морального износа основных фондов предприятия?
7. Амортизация основных фондов.
8. Общие показатели эффективности использования основных фондов, порядок их расчета на предприятии общественного питания и значение.
9. Методика и смысл ее факторного анализа.

Доклад, сообщение / Реферат №3

Примерные темы докладов

1. Внедрение форм разделения труда и переход на работу с полуфабрикатами.
2. Усиление специализации ПОП.
3. Сокращение простоев и потерь на ПОП.
4. Рациональная организация рабочих мест на предприятиях питания.
5. Совмещение профессий, как организационный резерв роста производительности труда.
6. Совершенствование структуры управления как организационный резерв роста производительности труда.
7. Нормирование труда как организационный резерв роста производительности труда.

Собеседование, опрос / Контрольная работа №1

Примеры заданий

1. Составить калькуляционную карту на блюдо «Рассольник домашний» согласно действующих оптовых цен на продовольственное сырьё и полуфабрикаты на зимне-осенний период.
2. Составить калькуляционную карту на блюдо «Овощи припущенные» согласно действующих оптовых цен на продовольственное сырьё и полуфабрикаты на зимне-осенний период.
3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Рыба, запеченная с картофелем по-русски» согласно действующих оптовых цен на продовольственное сырьё и полуфабрикаты на зимне-осенний период.
4. Составить калькуляционную карту на блюдо «Салат из картофеля с морской капустой и свёклой» согласно действующих оптовых цен на продовольственное сырьё и полуфабрикаты на весенний период.
5. Составить калькуляционную карту на блюдо «Рулет с луком и яйцом» согласно действующих оптовых цен на продовольственное сырьё и полуфабрикаты на весенний период.
6. Составить калькуляционную карту на блюдо «Плов из птицы» согласно действующих оптовых цен на продовольственное сырьё и полуфабрикаты на весенний период.
7. Составить калькуляционную карту на блюдо «Гусь фаршированный» согласно

Собеседование, опрос / Контрольная работа №2

Вопросы для опроса

1. Дайте определение понятия издержек производства и обращения предприятия общественного питания и раскройте их значение.
2. В чем заключаются особенности формирования издержек на предприятиях общественного питания?
3. Охарактеризуйте содержание основных показателей, характеризующих издержки производства и обращения.
4. Раскройте содержание классификации издержек производства и обращения и дайте характеристику их видов.
5. В чем состоит смысл и значение группировки издержек на условно-постоянные и условно-переменные? Охарактеризуйте их состав.
6. Какие издержки предприятия общественного питания являются внешними, а какие внутренними? Перечислите их.
7. В чем состоит смысл формирования прямых и косвенных издержек для структурных подразделений предприятия общественного питания?
8. Какие статьи издержек предприятия общественного питания нормируются для целей налогообложения?
9. Что представляет собой номенклатура статей издержек производства и обращения предприятия общественного питания и каков перечень статей?
10. Охарактеризуйте состав каждой статьи издержек производства и обращения предприятия общественного питания.
11. По каким признакам классифицируются факторы, влияющие на формирование издержек производства и обращения предприятия общественного питания? Перечислите их.
12. Раскройте механизм влияния внешних общеэкономических и отраслевых факторов на изменение издержек предприятия общественного питания.
13. Как внутренние экономические факторы вызывают рост, а какие снижение суммы и уровня издержек предприятия общественного питания и почему?
14. Охарактеризуйте состав и механизм влияния внутренних организационных факторов на формирование издержек производства и обращения.
15. Каким образом внутренние технические факторы оказывают воздействие на издержки производства и обращения?
16. Раскройте содержание задач и этапов анализа издержек производства и обращения предприятия общественного питания.
17. В каких ситуациях при анализе издержек целесообразно использовать экономико-математические модели?
18. Какие существуют методики выявления влияния изменения состава оборота предприятия общественного питания на издержки производства и обращения?
19. Какие основные направления снижения суммы и уровня издержек производства и обращения существуют на предприятии общественного питания?
20. Каковы цели планирования издержек производства и обращения и что должен обеспечить процесс ее планирования?
21. Перечислите источники информации для планирования издержек предприятия общественного питания.

22. Какие подходы к планированию издержек существуют и какие методы применяют?
23. В чем состоит содержание экономико-статистических методов планирования издержек производства и обращения предприятия общественного питания и в каких ситуациях они применяются?
24. Охарактеризуйте расчетно-аналитический метод планирования издержек производства и обращения.
25. Раскройте содержание метода технико-экономических расчетов планирования издержек производства и обращения.

Собеседование, опрос / Контрольная работа №3

Вопросы для опроса

1. Дайте определение прибыли предприятия общественного питания и раскройте ее значение.
2. Раскройте содержание функций, выполняемых прибылью.
3. Какие внешние факторы и каким образом влияют на формирование прибыли? Раскройте механизм этого влияния.
4. От каких факторов внутренней среды зависит размер прибыли предприятия общественного питания?
5. Перечислите основные признаки классификации и виды прибыли.
6. Раскройте порядок формирования различных видов прибыли согласно ее бухгалтерского исчисления. Охарактеризуйте процесс формирования налогооблагаемой прибыли согласно налоговому учету и ее отличие от прибыли до налогообложения по бухгалтерскому учету.
7. В каких ситуациях возникают постоянные разницы, что они собой представляют и каким образом наличие постоянных разниц учитывается при расчете суммы налога на прибыль?
8. Результатом каких процессов является наличие временных разниц, что они собой представляют и как учитывается наличие временных разниц при расчете суммы налога на прибыль?
9. Раскройте порядок расчета налога на прибыль общественного питания.
10. Охарактеризуйте условия перехода к системе налогообложения в виде единого налога на вмененный доход предприятий общественного питания и раскройте методику расчета единого налога на вмененный доход.
11. Охарактеризуйте упрощенную систему налогообложения и условия перехода к ней предприятий общественного питания.
12. По каким направлениям распределяется чистая прибыль предприятия общественного питания и кем определяется этот прописи? 4. Что представляет собой капитализированная прибыль, каковы направления ее использования и роль в деятельности предприятия общественного питания?
13. Дайте определение понятия «потребленная прибыль» и охарактеризуйте направления ее использования.
14. В чем состоит сущность и значение системы показателей рентабельности оборота общественного питания?
15. Раскройте содержание и методику расчета показателей рентабельности оборота общественного питания.

Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №1

Задание

1) Определить количество потенциальных потребителей предприятия питания (Построение графика загрузки предприятия питания.)

График загрузки _____ на _____ мест.

Часы работы зала	Оборачиваемость места за 1 час	% загрузки зала	Количество потребителей
...

2) Определить количество реализованной продукции (**n**).

$$n = N * m, \text{ где:}$$

N – количество потребителей, чел.;

m – коэффициент потребления блюд.

Коэффициенты потребления блюд в различных типах п.о.п.

Предприятия общепита	Коэффициент потребления блюд (m)	Коэффициент потребления блюд отдельных видов			
		холодные	первые	вторые	сладкие
Рестораны при гостинице и вокзале	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские рестораны, работающие круглосуточно	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские рестораны, работающие днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
Общегородские рестораны, работающие вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
Кафе самообслуживания	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
Кафе с официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Закусочные общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Закусочные, шашлычные	1,6	0,3	0,3	1,0	-

3) Рассчитать количество блюд для производственной программы предприятия питания.

Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №2

1) Составить план-меню предприятия питания (на основании рассчитанного количества блюд, ассортиментного минимума, сборника рецептур и др. источников) в соответствии с основными принципами и правилами формирования меню.

План-меню
 на « ____ » _____ 20 ____ г.

Номер по порядку	Блюда и гарнир	Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.

	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г.			
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого							

Исходные данные (индивидуально каждому студенту)

1. Общедоступный ресторан русской кухни на 80 мест. Режим работы зала: с 12.00 до 23.00
2. Общедоступный ресторан итальянской кухни на 65 мест. Режим работы зала: с 12.00 до 23.00
3. Общедоступный ресторан французской кухни на 70 мест. Режим работы зала: с 12.00 до 24.00
4. Общедоступный вегетарианский ресторан на 50 мест. Режим работы зала: с 10.00 до 23.00
5. Ресторан европейской кухни при гостинице на 120 мест. Режим работы зала: с 7.00 до 24.00
6. Кафе молодежное при хостеле на 40 мест. Режим работы зала: с 9.00 до 20.00
7. Кафе-кондитерская на 110 мест. Режим работы зала: с 10.00 до 21.00
8. Кафе-мороженое на 50 мест. Режим работы зала: с 9.00 до 20.00
9. Кафе общего типа на 60 мест. Режим работы зала: с 10.00 до 22.00
10. Кафе детское на 70 мест. Режим работы зала: с 10.00 до 20.00
11. Лоби-бар при гостинице на 30 мест. Режим работы зала: круглосуточно
12. Пивной бар на 75 мест. Режим работы зала: с 12.00 до 24.00
13. Молочный бар на 40 мест. Режим работы зала: с 9.00 до 20.00
14. Коктейль-бар на 50 мест. Режим работы зала: с 17.00 до 3.00
15. Шашлычная на 45 мест. Режим работы зала: с 12.00 до 21.00
16. Чебуречная на 56 мест. Режим работы зала: с 8.00 до 20.00
17. Чайная на 65 мест. Режим работы зала: с 10.00 до 20.00
18. Блинная на 40 мест. Режим работы зала: с 10.00 до 20.00
19. Столовая общедоступная на 80 мест. Режим работы зала: с 10.00 до 18.00
20. Столовая общедоступная диетическая на 60 мест. Режим работы зала: с 10.00 до 18.00

9.2. Примерный перечень тем курсовой работы

Не предусмотрено учебным планом

9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: зачет

Примерный перечень теоретических вопросов к зачету

1. Производственная программа предприятия общественного питания, показатели для ее расчета.
2. Методы используются для определения числа потребителей предприятия.
3. Источники информации и направления анализа оборота предприятия.
4. Методика расчета базы оборота общественного питания.
5. Группы факторов, от которых зависит динамика оборота предприятия общественного

питания.

6. Значение анализа меню предприятия?
7. Методы планирования оборота предприятия общественного питания.
8. Объем безубыточного оборота предприятия общественного питания и запас финансовой прочности, их расчет.
9. Суть экономико-математического моделирования плана оборота предприятия общественного питания?
10. Методы планирования, которые используют при разработке плана производственной программы.
11. Методика планирования оборота по продукции собственного производства.
12. Методы планирования оборота по покупным товарам.
13. Методика планирования оптового оборота предприятия общественного питания.
14. Направления роста оборота предприятия общественного питания и раскройте их содержание.
15. Состав, источники поступления продовольственных ресурсов на предприятие общественного питания и факторы, влияющие на выбор поставщиков.
16. Товарные запасы предприятия, каковы особенности их формирования и как они классифицируются.
17. Назначение текущих товарных запасов, запасов производственного назначения и сезонных товарных запасов на предприятии общественного питания и от чего зависит их размер.
18. Содержание этапов анализа снабжения предприятия общественного питания продовольственными ресурсами.
19. Показатели эффективности использования товарных запасов. раскройте их значение и показатели измерения.
20. Среднегрупповая норма расхода сырья, какими способами она рассчитывается.
21. Каковы цель и методы планирования и нормирования товарных запасов и какие факторы
22. Методика нормирования товарных запасов методом технико-экономических расчетов.
23. Структура основных фондов.
24. Амортизация основных фондов, для чего она осуществляется и какие факторы влияют на норму и сумму амортизационных отчислений.
25. Содержание и методика расчета показателей рентабельности оборота общественного питания.
26. Этапы анализа прибыли и рентабельности деятельности предприятия общественного питания.
27. Цели планирования прибыли предприятия общественного питания.
28. Методы планирования прибыли предприятия общественного питания и условия их выбора.

Примерный перечень практических заданий к зачету

1. Определить количество потенциальных потребителей предприятия питания (Построение графика загрузки предприятия питания.)

График загрузки _____ на _____ мест.

Часы работы зала	Оборачиваемость места за 1 час	% загрузки зала	Количество потребителей
...

2. Составить калькуляционную карту на блюдо «Рассольник домашний» согласно

действующих оптовых цен на продовольственное сырьё и полуфабрикаты на зимне-осенний период.

3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Овощи припущенные» согласно действующих оптовых цен на продовольственное сырьё и полуфабрикаты на зимне-осенний период.

4. Составить калькуляционную карту на блюдо «Рыба, запеченная с картофелем по-русски» согласно действующих оптовых цен на продовольственное сырьё и полуфабрикаты на зимне-осенний период.

5. Составить калькуляционную карту на блюдо «Салат из картофеля с морской капустой и свёклой» согласно действующих оптовых цен на продовольственное сырьё и полуфабрикаты на зимне-осенний период.

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) "Гостиничная деятельность"

Рабочая программа дисциплины

Дисциплина: ФТД.В.02 Экономика предприятий ресторанного бизнеса

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2019/2020, 2020/2021 учебного года

Обновлена на 2023/2024 учебный год
