

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.10 Экономика предприятий общественного питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. экон. наук, Доцент, Подачина Л.И

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» является формирование у студентов 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания системы теоретических знаний и практических навыков в области анализа затрат и основных экономических показателей, характеризующих результативность деятельности предприятия общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» являются:

- приобретение знаний в области содержания основных показателей, характеризующих деятельность предприятий питания с точки зрения ее результативности и эффективности;
- получение знаний, умений и навыков формирования и анализа деятельности предприятий питания на основе действующего законодательного и нормативного порядка;
- приобретение навыков и умений поиска, сбора, обработки данных, содержащихся в различных форма отчетности предприятия питания, для расчета и анализа экономических показателей;
- овладение методикой и технологией осуществления анализа затрат и результатов деятельности предприятий питания;
- овладение типовыми методиками анализа экономических показателей предприятия питания в современных условиях.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-4: Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-4.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания	

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	
УК-10.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=26680>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Сем естр	
		1	2
Контактная работа с преподавателем:	0,89 (32)		
занятия лекционного типа	0,39 (14)		
практические занятия	0,5 (18)		
Самостоятельная работа обучающихся:	3,75 (135)		
курсовое проектирование (КП)	Нет		
курсовая работа (КР)	Нет		
Промежуточная аттестация (Зачёт) (Экзамен)	0,36 (13)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1.оборот и продукция предприятия питания									
	1. оборот и продукция предприятия питания	2							
	2. оборот и продукция предприятия питания			4					
	3. оборот и продукция предприятия питания							14	
2. Система снабжения предприятия питания сырьем и товарами									
	1. Система снабжения предприятия питания сырьем и товарами	2							
	2. Система снабжения предприятия питания сырьем и товарами			2					
	3. Система снабжения предприятия питания сырьем и товарами							20	
3. Основные фонды предприятия питания.									
	1. Основные фонды предприятия питания.	2							
	2. Основные фонды предприятия питания.			2					
	3. Основные фонды предприятия питания.							20	

4. Труд, кадры и заработная плата на предприятии питания.								
1. Труд, кадры и заработная плата на предприятии питания.	2							
2. Труд, кадры и заработная плата на предприятии питания.			4					
3. Труд, кадры и заработная плата на предприятии питания.							20	
5. Доходы и ценообразование на предприятии питания.								
1. Доходы и ценообразование на предприятии питания.	2							
2. Доходы и ценообразование на предприятии питания.			2					
3. Доходы и ценообразование на предприятии питания.							20	
6. Издержки предприятия общественного питания								
1. Издержки предприятия общественного питания	2							
2. Издержки предприятия общественного питания			2					
3. Издержки предприятия общественного питания							21	
7. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия питания								
1. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия питания	2							
2. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия питания			2					
3. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия питания							20	
Всего	14		18				135	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата по экономическим направлениям(Москва: Юрайт).
2. Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учеб. пособие для вузов по специальности 080502.65(Красноярск: КГТЭИ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
- 2.
3. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
- 4.
5. Kaspersky Endpoint Security для рабочих станций и файловых серверов Лицсертификат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021
- 6.
- 7.
- 8.
9. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю
10. Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.
11. 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.
12. Для проведения 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.

13. Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и доступа в электронную информационно-образ

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.consultant.ru.
2. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстат) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gks.ru
3. сайт Министерства экономического развития РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.economy.gov.ru
4. сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.minpromtorg.gov.ru>
5. 5.Образовательно-справочный сайт по экономике [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.economicus.ru>
6. 6.Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
7. 7.Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaniium.com>
8. 8.Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
9. 9.Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
10. 10.Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
11. 11.Научная библиотека СФУ (база данных) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.sfu-kras.ru.
12. 12.Электронная картотека статей из периодических изданий (база данных СФУ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.sfu-kras.ru.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 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 бакалавров, 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 проведения 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 (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения. Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).