

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

Б1.В.13 Экономика предприятий общественного питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.01 Сервис

Направленность (профиль)

43.03.01.31 Сервис в торговле

Форма обучения

заочная

Год набора

2020

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. экон наук., Доцент, Батраева Э.А.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является формирование у студентов системы специальных теоретических знаний и практических умений в области деятельности предприятий общественного питания с точки зрения формирования, анализа, диагностики экономических показателей, характеризующих результативность и эффективность его деятельности.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» являются:

- приобретение знаний в области экономического содержания основных показателей, характеризующих деятельность предприятий общественного питания с точки зрения ее результативности и эффективности;

- получение знаний, умений и навыков формирования и расчета экономических показателей деятельности предприятий общественного питания на основе действующего законодательного и нормативного порядка;

- овладение методикой и технологией осуществления экономического анализа и диагностики результатов деятельности предприятий общественного питания;

- овладение типовыми методиками анализа экономических показателей, расчета эффективности деятельности предприятия общественного питания в современных условиях;

- овладение методиками планирования и оптимизации затрат предприятия общественного питания;

- приобретение способности разрабатывать и экономически обосновывать мероприятия в области совершенствования управления материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания.

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-2: Способен проводить анализ, диагностику и экспертизу объектов торговли и сервиса	
ПК-2.1: способен анализировать деятельность объектов торговли и сервиса	методику анализа и систему показателей, характеризующих деятельность предприятий общественного питания, их взаимосвязь и взаимозависимость и методы расчета; сформировать экономические показатели и проанализировать различные аспекты деятельности предприятий общественного питания методикой анализа экономических показателей деятельности предприятия общественного питания

<p>ПК-2.2: способен проводить диагностику и экспертизу состояния объектов торговли и сервиса</p>	<p>законодательные и нормативные акты РФ, отраслевые инструктивно-нормативные документы, регулирующие организацию планово-аналитической деятельности предприятия общественного питания, учета, формирования и анализа экономических показателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы формирования, расчета и анализа системы показателей деятельности предприятия общественного питания, основанные на действующем законодательном и нормативном порядке; - методики анализа и диагностики экономических показателей предприятия общественного питания; - рассчитывать на основе действующих методик и нормативно-правовой базы экономические показатели, характеризующие деятельность предприятия общественного питания; - анализировать взаимосвязи и взаимозависимости экономических деятельности предприятия; - осуществлять диагностику и экспертизу деятельности предприятий общественного питания; - методами и приемами анализа экономических показателей деятельности предприятия общественного питания; - методикой диагностики деятельности предприятия общественного питания. - знаниями и практическими навыками для, расчета, анализа показателей и диагностики деятельности предприятия общественного питания.
<p>ПК-5: Способен осуществлять анализ затрат и разрабатывать мероприятия по их планированию и оптимизации в организациях торговли и сервиса</p>	
<p>ПК-5.1: способен осуществлять анализ затрат организаций торговли и сервиса</p>	<p>-понятие и состав затрат предприятия общественного питания, их классификацию, роль в деятельности предприятия и виды расходов;основы анализа затрат, расходов и издержек деятельности предприятия общественного питания анализировать затраты, расходы и издержки предприятия общественного питания; методикой анализа затрат, расходов и издержек предприятия общественного питания.</p>
<p>ПК-5.2: способен разрабатывать мероприятия по планированию и оптимизации затрат в организациях торговли и сервиса</p>	<p>принципы управления затратами, методы их планирования и пути оптимизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и оптимизировать затраты, расходы и издержки предприятия общественного питания; методикой планирования затрат, расходов и издержек предприятия общественного питания.
<p>ПК-9: Способен осуществлять выбор средств использования материальных ресурсов</p>	

ПК-9.1: способен выбрать средства использования материальных ресурсов предприятий и организаций в сфере торговли и сервиса и оценить их эффективность	состав материальных ресурсов и направления их использования оценивать эффективность использование материальных ресурсов методикой оценки эффективности использования материальных ресурсов
ПК-9.2: способен управлять материальными ресурсами и персоналом предприятий и организаций в сфере торговли и сервиса	принципы управления материальными ресурсами и персоналом управлять использованием материальных ресурсов и персонала методикой оценки эффективности использования материальными ресурсами и персоналом

1.4 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. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	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	1							
	2. оборот и продукция предприятия питания			1					
	3. оборот и продукция предприятия питания								
	4. оборот и продукция предприятия питания							12	
2. Система снабжения предприятия питания сырьем и товарами									
	1. Система снабжения предприятия питания сырьем и товарами								
	2. Система снабжения предприятия питания сырьем и товарами								
	3. Система снабжения предприятия питания сырьем и товарами					2			
	4. Система снабжения предприятия питания сырьем и товарами							12	
3. Основные фонды предприятия общественного питания.									

1. Основные фонды предприятия общественного питания.	0,5							
2. Основные фонды предприятия общественного питания.			0,5					
3. Основные фонды предприятия общественного питания .								
4. Основные фонды предприятия общественного питания.							10	
4. Труд, кадры и заработная плата на предприятии питания.								
1. Труд, кадры и заработная плата на предприятии питания.								
2. Труд, кадры и заработная плата на предприятии питания.								
3. Труд, кадры и заработная плата на предприятии питания.					1			
4. Труд, кадры и заработная плата на предприятии питания.							12	
5. Затраты и расходы предприятия питания.								
1. Затраты и расходы предприятия питания	0,5							
2. Затраты и расходы предприятия питания			0,5					
3. Затраты и расходы предприятия питания					1			
4. Затраты и расходы предприятия питания							14	
6. Доходы предприятия общественного питания.								
1. Доходы предприятия общественного питания.	1							
2. Доходы предприятия общественного питания.			1					
3. Доходы предприятия общественного питания.								
4. Доходы предприятия общественного питания.							13	

7. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия питания								
1. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия питания	1							
2. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия питания			1					
3. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия питания								
4. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия питания							14	
Всего	4		4		4		87	

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. Пустынникова Е. В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов по направлению "Торговое дело"(Москва: КноРус).
3. Фридман А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник(Москва: "Дашков и К").

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. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level(Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 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.

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 (Росстата) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gks.ru
3. сайт Министерства экономического развития РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.economy.gov.ru
4. сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.minpromtorg.gov.ru>
5. Образовательно-справочный сайт по экономике [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.economicus.ru>
6. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
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).