

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

Б1.В.11 Экономика предприятий общественного питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2019

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 «Экономика предприятий общественного питания» является формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» системы теоретических знаний и практических навыков в области анализа затрат и основных экономических показателей, характеризующих результативность деятельности предприятия питания при гостиницах.

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 формах 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-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-1.2: Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
ПК-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	

ПК-3.1: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	
ПК-3.2: Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-3.3: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	
ПК-3.4: Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	
УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	
УК-9.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	экономические законы функционирования рыночной экономики применять экономические знания в практической деятельности знаниями в области экономики
УК-9.2: Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	методы планирования осуществлять планирование показателей методикой планирования показателей
УК-9.3: Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	экономические и финансовые риски оценивать экономические и финансовые риски методикой оценки экономических и финансовых рисков

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)

№ 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 общественного питания									
	1. оборот и продукция предприятия общественного питания	2							
	2. оборот и продукция предприятия общественного питания			2					
	3. оборот и продукция предприятия общественного питания							24	
2. Система снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами									
	1. Система снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами	2							
	2. Система снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами			2					
	3. Система снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами							24	
3. Основные фонды предприятия общественного питания.									

1. Основные фонды предприятия общественного питания питания.	2							
2. Основные фонды предприятия общественного питания питания.			2					
3. Основные фонды предприятия общественного питания питания.							26	
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.			2					
3. Труд, кадры и заработная плата на предприятии питания.							26	
5. Затраты и расходы предприятия общественного питания								
1. Затраты и расходы предприятия общественного питания	2							
2. Затраты и расходы предприятия общественного питания			2					
3. Затраты и расходы предприятия общественного питания							28	
6. Доходы предприятия общественного питания.								
1. Доходы предприятия общественного питания.	2							
2. Доходы предприятия общественного питания.			2					
3. Доходы предприятия общественного питания.							23	
7. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия общественного питания.								
1. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия общественного питания.	2							

2. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия общественного питания.			2					
3. Формирование прибыли и рентабельность деятельности предприятия общественного питания.							28	
Всего	14		14				179	

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).
3. Пустынникова Е. В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов по направлению "Торговое дело"(Москва: КноРус).

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.
- 8.

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. 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).