

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 05.09.2024 20:49:09

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187dcd5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Экономика предприятий питания»

Цель преподавания дисциплины – формирование современной системы знаний об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе деятельности предприятий общественного питания.

Задачи изучения дисциплины – формирование базовых знаний по определению 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 приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных показателей, характеризующих деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства с точки зрения их результативности и эффективности; овладение методикой и технологией экономического анализа показателей и финансовых результатов деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства; приобретение практических навыков расчета основных количественных и качественных показателей деятельности предприятия 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 гостеприимств.

Индикаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1); Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов (УК-1.3).

Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2): Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта (УК-2.1); Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения (УК-2.2); В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы (УК-2.4); Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач (УК-2.5).

Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-9): Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике (УК-9.1); Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых

целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые рынки (УК-9.2).

Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг (ПК-5): Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК-5.3).

Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта (ПК-6): Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса (ПК-6.2); Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания (ПК-6.5).

Разделы дисциплины

Сущность, формы и функции общественного питания. Розничный и оптовый товароборот. Основные производственные фонды.оборотные средства предприятий. Трудовые ресурсы и производительность труда. Организация оплаты труда. Себестоимость продукции. Издержки обращения. Цены и ценообразование. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

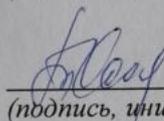
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

лингвистики и межкультурной
коммуникации

(наименование ф-та полностью)



О.Л. Ворошилова

(подпись, инициалы, фамилия)

« 30 » августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика предприятий питания

(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело,

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»

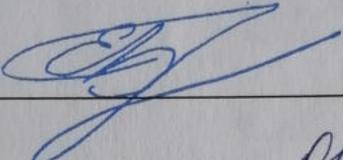
наименование направленности (профиля, специализации)

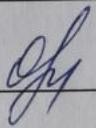
форма обучения очная

(очная, очно-заочная, заочная)

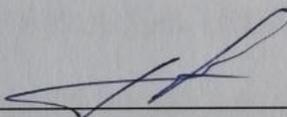
Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело» на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

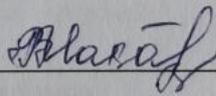
Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры экономики, управления и аудита «22» июня 2021 г., протокол №20.

Зав. кафедрой
д.э.н., профессор _____  Е.А. Бессонова

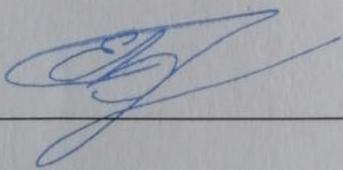
Разработчик программы
к.э.н., доцент _____  С.А. Орлова

Согласовано: на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса,
протокол № 1 «30» августа 2021г.

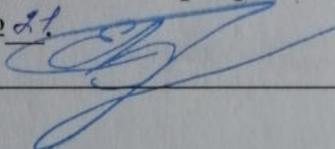
Зав. кафедрой
д.э.н., профессор _____  Н.Е. Горюшкина

Директор научной библиотеки _____  В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2021г., на заседании кафедры экономики, управления и аудита «21» июня 2021г., протокол № 21.

Зав. кафедрой
д.э.н., профессор _____  Е.А. Бессонова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «17» 02 2023г., на заседании кафедры экономики, управления и аудита «17» июня 2023г., протокол № 11.

Зав. кафедрой _____  Е.А. Бессонова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «21» 03 2024г., на заседании кафедры экономики, управления и аудита «21» 06 2024г., протокол № 21.

Зав. кафедрой ЭУиА



Бессонова С.А.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Формирование современной системы знаний об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе деятельности предприятий общественного питания.

1.2 Задачи дисциплины

- формирование базовых знаний по определению 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 приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных показателей, характеризующих деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства с точки зрения их результативности и эффективности;
- овладение методикой и технологией экономического анализа показателей и финансовых результатов деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства; приобретение практических навыков расчета основных количественных и качественных показателей деятельности предприятия 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.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для	Знать: сущность, формы и функции общественного питания; источники получения

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соответствующие с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	информации, применять системный подход для решения поставленных задач	решения поставленной задачи по различным типам запросов	информации, необходимой для проведения анализа результатов деятельности предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения уровня обслуживания потребителей. Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при определении анализа затрат предприятия питания индустрии гостеприимства; Владеть: специальной экономической терминологией; приемами сбора информации, обработки, анализа определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства.
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания; нормативные документы, регламентирующие определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства; Уметь: оформить рабочую экономическую документацию с учетом действующих нормативных и методических документов; формировать нормативно-правовую базу деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства. Владеть: навыками формирования целей и задач деятельности предприятий общественного питания.
		УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и	Знать: цели и задачи деятельности предприятий питания, особенности организации оптового и розничного товарооборота, использования оборотных и

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соответствующие с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ожидаемые результаты их решения	внеоборотных активов предприятий питания, организации расчетов; Уметь: формировать плановую и фактическую информацию об деятельности предприятий общественного питания; Владеть: навыками формирования плановой и фактической информации о деятельности предприятий общественного питания, ее сопоставления и анализа.
		УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Знать: нормативно-правовые основы организации деятельности предприятий питания, методы оценки эффективности деятельности организаций общественного питания; Уметь: использовать знания по экономике предприятий общественного питания для оценки обеспеченности необходимыми производственными ресурсами; оценить возможности оптимизации деятельности в соответствии с действующими нормативно-правовыми нормами; Владеть: навыками определения ограничений и возможностей расширения использования ресурсов предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормативно-правовыми нормами.
		УК-2.5 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости	Знать: теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания; нормативно-правовые документы, регламентирующие порядок определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства; Уметь: оформить рабочую экономическую документацию с

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компе- тенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		корректирует спо- собы решения за- дач	<p>учетом действующих норматив- ных и методических документов; формировать нормативно-право- вую базу деятельности предприя- тий питания индустрии гостепри- имства; корректировать ее при необходимости.</p> <p>Владеть: навыками формирова- ния целей и задач деятельности предприятий общественного пи- тания, их корректировки в зави- симости от поставленных задач.</p>
УК-9	Способен принимать обоснованные экономиче- ские решения в различ- ных областях жизнедея- тельности	<p>УК-9.1 Понимает базовые принци- пы функциони- рования эконо- мики и экономи- ческого развития, цели и формы уча- стия государства в экономике</p>	<p>Знать: сущность, формы и функ- ции организаций общественного питания; основы организации их деятельности; источники получе- ния информации, необходимой для проведения анализа результа- тов деятельности предприятий питания.</p> <p>Уметь: формировать основные показатели эффективности дея- тельности предприятий питания; применять экономическую тер- минологию, лексику и основные экономические категории при проведении анализа деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства;</p> <p>Владеть: специальной экономи- ческой терминологией; приемами сбора информации, об- работки, анализа определения по- казателей деятельности предпри- ятия питания индустрии госте- приимства.</p>
		<p>УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового пла- нирования для до- стижения текущих и долгосрочных финансовых</p>	<p>Знать: нормативно-правовые ос- новы учета доходов и расходов предприятий общественного пи- тания; порядок формирования ин- формации по организации расче- тов с персоналом, бюджетом и прочими кредиторами; принципы формирования налоговых</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соответствующие с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые рынки	штатей; основы управления финансами организаций общественного питания; Уметь: использовать знания по организации деятельности предприятий общественного питания для выработки финансовых планов и оценки их эффективности; формировать информацию по учету расчетов с персоналом, бюджетом, внебюджетными фондами. Владеть: навыками отражения плановых и фактических финансовых данных в документации, формирования отчетности по расчетам с персоналом, бюджетом, внебюджетными фондами.
ПК-5	Способен использовать современные научные приемы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг	ПК-5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Знать: технологические процессы производства продукции питания различного назначения; особенности формирования себестоимости услуг питания подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей в соответствии с правилами и стандартами деятельности. Уметь: оценивать эффективность и разрабатывать мероприятия по совершенствованию использования ресурсов организации в процессе производства продукции питания; Владеть: навыками оценки эффективности результатов деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства; навыками разработки мероприятий по повышению эффективности использования ресурсов предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компе- тенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-6	<p>Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта</p>	<p>ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса</p>	<p>Знать: особенности ведения бухгалтерского и статистического учета в гостиничном деле; особенности ценообразования; порядок обобщения данных учета и составления финансовой отчетности в сфере гостеприимства.</p> <p>Уметь: использовать данные бухгалтерского и статистического учета и отчетности в профессиональной деятельности; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы.</p> <p>Владеть: навыками отражения фактов хозяйственной жизни в первичной документации, учетных регистрах и отчетности в соответствии с действующим законодательством в области бухгалтерского, налогового и статистического учета.</p>
		<p>ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p>	<p>Знать: особенности ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета на предприятиях общественного питания; особенности ценообразования в общественном питании; порядок обобщения и представления данных учета и составления финансовой отчетности в ресторанной деятельности.</p> <p>Уметь: формировать и использовать данные бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и отчетности в профессиональной деятельности; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; выполнять операции по ведению бухгалтерского финансового, налогового и</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соответствующие с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>статистического учета и составлять отчетность предприятий общественного питания; анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы.</p> <p>Владеть: навыками формирования и использования данных бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и отчетности в профессиональной деятельности; навыками ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и составления отчетности предприятий общественного питания; навыками анализа результатов расчетов и обоснования полученных данных.</p>

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Экономика предприятий питания» является элективной дисциплиной, входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03. Гостиничное дело (специальности), направленность (профиль) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.), 72 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	8
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	35,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрен
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Сущность, формы и функции общественного питания	Понятие и социально-экономические формы общественного питания. Понятие и признаки предприятия. Особенности экономики и функции общественного питания. Роль общественного питания в народном хозяйстве. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий по организационно-правовым формам
2	Розничный и оптовый товарооборот	Понятие и сущность розничного товарооборота. Классификация розничного товарооборота. Розничный товарооборот предприятий общественного питания. Оптовый товарооборот. Роль и значение товарооборота как экономического показателя. Анализ динамики товарооборота
3	Основные производственные фонды	Фонды и средства предприятий. Понятие и классификация основных фондов. Виды оценки основных фондов. Износ и амортизация основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов. Воспроизводство основных фондов. Резервы улучшения использования основных фондов.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
4	Оборотные средства предприятий	Фонды и средства предприятий. Понятие и сущность оборотных средств. Кругооборот оборотных средств. Определение потребности в оборотных средствах. Показатели и пути ускорения оборачиваемости оборотных средств. Источники формирования основных и оборотных средств
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	Понятие трудовых ресурсов. Понятие и классификация персонала предприятия. Характеристики персонала предприятия. Состав и структура кадров предприятий общественного питания. Производительность труда работников. Пути повышения производительности труда
6	Организация оплаты труда	Определение, сущность и принципы организации заработной платы. Элементы организации оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Состав и структура фонда оплаты труда
7	Себестоимость продукции. Издержки обращения	Сущность себестоимости и ее экономическое значение. Классификация затрат. Пути снижения себестоимости. Понятие затрат и издержек обращения общественного питания. Классификация издержек обращения. Номенклатура статей издержек обращения. Состав издержек обращения по видам затрат. Анализ издержек обращения
8	Цены и ценообразование	Понятие и функции цены. Категории цен (государственные, регулируемые, свободные). Виды цен. Структура цены. Установление цены на товар
9	Прибыль и рентабельность	Экономическая сущность и значение прибыли. Формирование и виды прибыли. Использование прибыли. Понятие и виды рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Сущность, формы и функции общественного питания	2		1	У-1-5, МУ-1, 2	Т, Р 2	УК-1, УК-2
2	Розничный и оптовый товарооборот	2		2	У-1-5, МУ-1, 2	К, Р 4	УК-1, УК-2
3	Основные производственные фонды	2		3	У-1-5, МУ-1, 2	Т, Р 6	УК-1, УК-2
4	Оборотные средства предприятий	2		4	У-1-5, МУ-1, 2	К, Р 8	УК-1, УК-2
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	2		5	У-1-5, МУ-1, 2	Т, Р 10	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ цр.			
6	Организация оплаты труда	2		6	У-1-5, МУ-1, 2	Р, К 12	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6
7	Себестоимость продукции. Издержки обращения	2		7	У-1-5, МУ-1, 2	Т 14	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6
8	Цены и ценообразование	2		8	У-1-5, МУ-1, 2	К 16	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6
9	Прибыль и рентабельность	2		9	У-1-5, МУ-1, 2	Т 18	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.2 Практические занятия

Таблица 4.2.2 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1	Сущность, формы и функции общественного питания	2
2	Розничный и оптовый товароборот	2
3	Основные производственные фонды	2
4	Оборотные средства предприятий	2
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	2
6	Организация оплаты труда	2
7	Себестоимость продукции. Издержки обращения	2
8	Цены и ценообразование	2
9	Прибыль и рентабельность	2
Итого		18

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Сущность, формы и функции общественного питания	2 недели	4
2	Розничный и оптовый товароборот	4 недели	4
3	Основные производственные факторы	6 недели	4
4	Оборотные средства предприятий	8 недели	4
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	10 недели	4
6	Организация оплаты труда	12 недели	4
7	Себестоимость продукции. Издержки обращения	14 недели	4
8	Цены и ценообразование	16 недели	4
9	Прибыль и рентабельность	18 недели	3,9
Итого			35,9

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- тем рефератов;

- вопросов к зачету;

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с представителями предприятий Курской области и экспертами в области экономики предприятия, в частности, в сфере общественного питания.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекция «Сущность, формы и функции общественного питания»	Разбор конкретных ситуаций	2
2	Практическое занятие «Себестоимость продукции. Издержки обращения»	Решение кейсов	2
3	Лекционное занятие «Цены и ценообразование»	Разбор конкретных ситуаций	2
4	Практическое занятие «Прибыль и рентабельность»	Решение кейсов	2
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный научный опыт человечества в области бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и (или) профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует экономическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и

представителей экономической науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для общества;

– применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (разбор конкретных ситуаций, решение кейсов);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Бухгалтерский учет в ресторане/Экономика предприятий питания; Информатика; Реклама в индустрии гостеприимства	Методы научных исследований	Информационные технологии в ресторанной деятельности/Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства; Производственная практика (научно-исследовательская работа); Производственная преддипломная практика; Выпускной квалификационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы

<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Бухгалтерский учет в ресторане/Экономика предприятий питания</p>	<p>Методы научных исследований; Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия; Маркетинг гостинично-ресторанного предприятия; Технология гостиничной деятельности; Производственная организационно-управленческая практика</p>	<p>Проектирование гостиничной деятельности; Производственная преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>Бухгалтерский учет в ресторане/Экономика предприятий питания; Экономическая культура и финансовая грамотность</p>	<p>Производственная организационно-управленческая практика</p>	<p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ПК-5 Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг</p>	<p>Бухгалтерский учет в ресторане/Экономика предприятий питания;</p>	<p>Основы рационального питания /Современные системы и концепции питания</p>	<p>Производственная практика (научно-исследовательская работа); Производственная преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ПК-6 Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта</p>	<p>Бухгалтерский учет в ресторане/Экономика предприятий питания</p>	<p>Экономика гостинично-ресторанного предприятия</p>	<p>Производственная практика (научно-исследовательская работа); Производственная преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ начальный	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения, поставленной задачи по различным типам запросов	<p>Знать: сущность и формы предприятия общественного питания; источники получения информации, для анализа результатов деятельности предприятий питания.</p> <p>Уметь: Применять экономическую терминологию.</p> <p>Владеть: специальной экономической терминологией.</p>	<p>Знать: сущность, формы и функции общественного питания; источники получения информации для проведения анализа результатов деятельности предприятий питания.</p> <p>Уметь: применять основные экономические категории при анализе затрат предприятия питания.</p> <p>Владеть: специальной экономической терминологией; приемами сбора информации, обработки, анализа определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства.</p>	<p>Знать: сущность, формы и функции общественного питания; источники получения информации, необходимой для проведения анализа результатов деятельности предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения уровня обслуживания потребителей.</p> <p>Уметь: Применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при определении анализа затрат предприятия питания индустрии гостеприимства.</p> <p>Владеть: специальной экономической терминологией; приемами сбора информации, обработки, анализа определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства.</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-2/ начальный	<p>УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта</p> <p>УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения</p> <p>УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы</p> <p>УК-2.5 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</p>	<p>Знать: теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания; цели и задачи деятельности предприятий питания;</p> <p>Уметь: использовать знания по экономике предприятий общественного питания для оценки обеспеченности необходимыми производственными ресурсами.</p> <p>Владеть: навыками формирования плановой и фактической информации о деятельности предприятий общественного питания; навыками определения ограничений ресурсов предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.</p>	<p>Знать: теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания; цели и задачи деятельности предприятий питания, особенности организации оптового и розничного товарооборота; методы оценки эффективности деятельности организаций общественного питания;</p> <p>Уметь: формировать плановую и фактическую информацию об деятельности предприятий общественного питания; использовать знания по экономике предприятий общественного питания для оценки обеспеченности необходимыми производственными ресурсами; оценить возможности оптимизации деятельности в соответствии с действующими нормативно-правовыми нормами;</p> <p>Владеть: навыками формирования целей и</p>	<p>Знать: теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания; цели и задачи деятельности предприятий питания, особенности организации оптового и розничного товарооборота, использования оборотных и внеоборотных активов предприятий питания, организации расчетов; методы оценки эффективности деятельности организаций общественного питания;</p> <p>Уметь: формировать плановую и фактическую информацию об деятельности предприятий общественного питания; использовать знания по экономике предприятий общественного питания для оценки обеспеченности необходимыми производственными ресурсами; оценить возможности оптимизации деятельности в соответствие</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			задач деятельности предприятий общественного питания; знание и фактической информации о деятельности предприятий общественного питания; навыками определения ограничений ресурсов предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.	с действующими нормативно-правовыми нормами; оформить рабочую экономическую документацию с учетом действующих нормативных и методических документов. Владеть: навыками формирования целей и задач деятельности предприятий общественного питания; плановой и фактической информации о деятельности предприятий общественного питания, ее сопоставления и анализа; навыками определения ограничений и возможностей расширения использования ресурсов предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.
УК-9/ начальный	УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия	Знать: основы организации деятельности и источники получения информации для проведения анализа результатов деятельности	Знать: основы организации деятельности и источники получения информации, необходимой для проведения анализа результатов деятельности	Знать: основы организации деятельности и источники получения информации для проведения анализа результатов деятельности

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>государства в экономике</p> <p>УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые рынки</p>	<p>предприятий питания; нормативно-правовые основы учета доходов и расходов, расчетов с персоналом, бюджетом и прочими кредиторами;</p> <p>Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при проведении анализа деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства;</p> <p>Владеть: специальной экономической терминологией.</p>	<p>предприятий питания; нормативно-правовые основы учета доходов и расходов, расчетов с персоналом, бюджетом и прочими кредиторами; принципы формирования налоговых платежей;</p> <p>Уметь: формировать основные показатели эффективности деятельности предприятий питания; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при проведении анализа деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства;</p> <p>Владеть: специальной экономической терминологией; приемами сбора информации, обработки, анализа определения показателей деятельности предприятия питания; навыками отражения плановых и фактических финансовых данных в документации.</p>	<p>предприятий питания; нормативно-правовые основы учета доходов и расходов, расчетов с персоналом, бюджетом и прочими кредиторами; принципы формирования налоговых платежей; основы управления финансами организаций общественного питания;</p> <p>Уметь: формировать основные показатели эффективности деятельности предприятий питания; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при проведении анализа деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства; использовать знания по организации деятельности общественного питания для выработки финансовых планов и оценки их эффективности; формировать информацию по учету расчетов с персоналом, бюджетом,</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				внебюджетными фондами. Владеть: специальной экономической терминологией; приемами сбора информации, обработки, анализа определения показателей деятельности предприятия питания; навыками отражения плановых и фактических финансовых данных в документации, формирования отчетности по расчетам с персоналом, бюджетом, внебюджетными фондами.
ПК-5/ начальный	ПК-5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Знать: технологические процессы производства продукции питания различного назначения; особенности формирования себестоимости услуг питания. Уметь: оценивать эффективность использования ресурсов организации в процессе производства продукции питания; Владеть: навыками оценки эффективности	Знать: технологические процессы производства продукции питания различного назначения; основы формирования себестоимости услуг питания подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей. Уметь: оценивать эффективность и разрабатывать мероприятия по совершенствованию	Знать: технологические процессы производства продукции питания различного назначения; особенности формирования себестоимости услуг питания подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей в соответствии с правилами и стандартами деятельности. Уметь: оценивать эффективность и

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		результатов деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства.	использования ресурсов организации в процессе производства продукции питания; Владеть: навыками оценки эффективности результатов деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства; навыками разработки мероприятий по повышению эффективности использования ресурсов предприятий питания.	разрабатывать мероприятия по совершенствованию использования ресурсов организации в процессе производства продукции питания; Владеть: навыками оценки эффективности результатов деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства; навыками разработки мероприятий по повышению эффективности использования ресурсов предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.
ПК-6/ начальный	ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на	Знать: особенности ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета на предприятиях общественного питания; особенности ценообразования в общественном питании; Уметь: использовать данные учета и отчетности в профессиональной	Знать: особенности ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета на предприятиях общественного питания; особенности ценообразования в общественном питании. Уметь: использовать данные учета и отчетности в профессиональной	Знать: особенности ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета на предприятиях общественного питания; особенности ценообразования в общественном питании; порядок обобщения и представления данных учета и составления финансовой отчетности в

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	предприятиях питания	<p>деятельности; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы;</p> <p>Владеть: навыками ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и составления отчетности предприятий общественного питания.</p>	<p>деятельности; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы; формировать и использовать данные бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и отчетности в профессиональной деятельности;</p> <p>Владеть: навыками ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и составления отчетности предприятий общественного питания; навыками анализа результатов расчетов и обоснования полученных данных.</p>	<p>ресторанной деятельности.</p> <p>Уметь: использовать данные учета и отчетности в профессиональной деятельности; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; формировать и использовать данные бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и отчетности в профессиональной деятельности; анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы;</p> <p>Владеть: навыками ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и составления отчетности предприятий общественного питания; навыками анализа результатов расчетов и обоснования полученных данных.</p>

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Сущность, формы и функции общественного питания	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	БТЗ Реферат	Тема 13 МУ-2	Согласно табл.7.2
2	Розничный и оптовый товарооборот	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	Вопросы для коллоквиума Реферат	Тема 6 МУ-2	Согласно табл.7.2
3	Основные производственные фонды	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	БТЗ Реферат	Тема 1 МУ-2	Согласно табл.7.2
4	Оборотные средства предприятий	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	Вопросы для коллоквиума Реферат	Тема 2 МУ-2	Согласно табл.7.2
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	БТЗ Реферат	Тема 4 МУ-2	Согласно табл.7.2
6	Организация оплаты труда	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	Вопросы для коллоквиума Реферат	Тема 3 МУ-2	Согласно табл.7.2
7	Себестоимость продукции. Издержки обращения	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	БТЗ Кейс-задача	Тема 7 МУ-2	Согласно табл.7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
8	Цены и ценообразование	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	Вопросы для коллоквиума Реферат	Тема 8 МУ-2	Согласно табл.7.2
9	Прибыль и рентабельность	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	БТЗ Кейс-задача	Тема 9-12 МУ-2	Согласно табл.7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме 2 «Розничный и оптовый товароборот»

1. В состав розничного товарооборота предприятия питания включается:
 - а) реализация блюд;
 - б) отпуск кулинарной продукции своим филиалам;
 - в) продажа покупных товаров;
 - г) реализация полуфабрикатов.
2. В состав оборота по реализации собственной продукции включается
 - а) реализация полуфабрикатов;
 - б) отпуск кулинарной продукции другим организациям;
 - в) реализация обеденной продукции;
 - г) продажа алкогольных напитков.

Вопросы для собеседования по теме 3 «Основные производственные фонды»

1. Характеристика и состав основных фондов предприятия питания
2. Оценка и изучение состояния основных фондов предприятия питания
3. Методика анализа эффективности использования материально-технической базы и основных производственных фондов предприятия питания
4. Пути и резервы повышения эффективности использования материально-технической базы и основных производственных фондов предприятия питания
5. Воспроизводство основных фондов

Кейс-задача для контроля результатов практической подготовки обучающихся на практическом занятии № 7 «Себестоимость продукции. Издержки обращения»

Организация общественного питания занимается выездным обслуживанием офисов. Переменные затраты на один бизнес-ланч составляют – 130 руб. Фирма может продавать 6000 обедов в месяц по 250 руб. за единицу и иметь прибыль 150 000 руб., или продавать 3500 обедов по 300 руб., или 7000 обедов по 210 рублей.

Какую альтернативу предпочтет организация?

Темы рефератов по теме 9 «Прибыль и рентабельность»

1. Экономическая сущность и виды доходов предприятий питания
2. Методика анализа доходов предприятия питания.
3. Экономическое обоснование доходов на планируемый период
4. Сущность прибыли и рентабельности финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
5. Методика анализа прибыли и рентабельности предприятий питания
6. Экономическое обоснование плана прибыли предприятия питания на предстоящий период.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:
– закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),

- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Затраты предприятия питания делят на прямые и косвенные по признаку _____

Задание в открытой форме:

К издержкам производства предприятия питания относят

1. рекламу кулинарной продукции;
2. заработная плата работников буфета;
3. амортизация технологического оборудования;
4. убыль товаров;
5. технологический отходы.

Задание на установление правильной последовательности

Расположите бюджеты предприятия питания в порядке их формирования:

- бюджет прибылей и убытков;
- бюджет прямых трудовых затрат;
- бюджет расходов на продажу;
- бюджет движения денежных средств.
- бюджет продаж.

Задание на установление соответствия:

Определить, к какой из указанных категорий относятся перечисленные затраты кондитерской:

Категория затрат	Статья затрат
1. прямые;	а) мука пшеничная;

2. накладные; 3. коммерческие.	б) заработная плата администратора кондитерской; в) затраты на электроэнергию для производственного цеха; г) заработная плата пекаря-кондитера; д) заработная плата продавца кондитерской; е) амортизация электропечей; ж) заработная плата кондитера-технолога; з) затраты на рекламу в соцсетях; и) аренда холодильной витрины; к) стоимость упаковочного материала.
-----------------------------------	--

Компетентностно-ориентированная задача:

Тестомесильная машина первоначальной стоимостью 850 000 руб. рассчитана на эксплуатацию в течение 20 000 часов времени полезного использования. Ее остаточная стоимость после 10 лет эксплуатации оценивается в 50 000 руб.

Требуется определить ежегодную сумму амортизации тестомесильной машины методами:

- равномерного начисления;
- в зависимости от степени ее использования, если в течение первых трех лет эксплуатации она составила 1500, 1900 и 2200 часов в год соответственно.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016-2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1 «Сущность, формы и функции общественного питания» (тестирование)	1	Выполнил, доля правильности выполнения заданий менее 50 %	2	Выполнил, доля правильности выполнения заданий более 50 %
Практическое занятие № 2 «Розничный и оптовый товароборот» (коллоквиум)	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50 %	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50 %
Практическое занятие № 3 «Основные производственные фонды» (тестирование)	1	Выполнил, доля правильности выполнения заданий менее 50 %	2	Выполнил, доля правильности выполнения заданий более 50 %
Практическое занятие № 4 «Оборотные средства предприятий» (коллоквиум)	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50 %	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50 %
Практическое занятие № 5 «Трудовые ресурсы и производительность труда» (тестирование)	2	Выполнил, доля правильности выполнения заданий менее 50 %	4	Выполнил, доля правильности выполнения заданий более 50 %
Практическое занятие № 6 «Организация оплаты труда» (коллоквиум)	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50 %	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50 %
Практическое занятие № 7 «Себестоимость продукции. Издержки обращения» (тестирование)	2	Выполнил, доля правильности выполнения заданий менее 50 %	4	Выполнил, доля правильности выполнения заданий более 50 %
Практическое занятие № 8 «Цены и ценообразование» (коллоквиум)	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50 %	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50 %
Практическое занятие № 9 «Прибыль и рентабельность» (тестирование)	2	Выполнил, доля правильности выполнения заданий менее 50 %	4	Выполнил, доля правильности выполнения заданий более 50 %
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 463 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496105> (дата обращения: 18.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

2. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие / Н. С. Палий. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 142 с. : ил., табл. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201> (дата обращения: 18.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

3. Скляренко, В. К. Экономика предприятия [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Экономика" и др. экон. специальностям / В. К. Скляренко, В. М. Прудников. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 346 с.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с. : табл., ил. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026> (дата обращения: 18.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

5. Александров, Ю. Л. Экономика товарного обращения : учебник / Ю. Л. Александров, Н. Н. Терещенко ; Сибирский федеральный университет. – 3-е изд., перераб. и доп. – Красноярск : Сибирский федеральный университет (СФУ), 2015. – 352 с. : ил. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496952> (дата обращения: 18.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Экономика предприятия: методические указания по самостоятельной работе студентов направление подготовки 100800.62 «Товароведение» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С. А. Михайлова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 11 с. - Библиогр.: с. 11. - Текст : электронный.

2. Экономика предприятия: методические указания к выполнению практических работ для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» /

Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С. А. Михайлова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 94 с. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Периодические издания по экономическим наукам в библиотеке университета:

Известия Юго-Западного государственного университета. Серия: Экономика. Социология. Менеджмент

Вопросы экономики

Российский экономический журнал

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.scopus.com> – База данных рефератов и цитирования «Scopus»
2. <https://lib.swsu.ru> – Научная библиотека Юго-Западного государственного университета
3. <http://elibrary.ru> – научная электронная библиотека eLibrary.ru
4. <https://elibrary.ru/defaultx.asp?> - ScienceIndex РИНЦ - Информационно-аналитическая система
5. www.bibliocomplectator.ru/available - Электронно-библиотечная система IPRbooks
6. <http://dvs.rsl.ru/> - Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ
7. www.economy.gov.ru - Официальный сайт Минэкономразвития РФ
8. <http://e.lanbook.com/> - Электронно-библиотечная система «Лань»
9. www.nzb.pf - Портал Национальной Электронной Библиотеки (НЭБ)
10. www.informio.ru - Правовая и новостная база «Информио»
11. <http://www.gks.ru> – Федеральная служба государственной статистики -
12. <http://biblioclub.ru> – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн».
13. <http://www.consultant.ru> – Официальный сайт компании «Консультант Плюс».

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Экономика предприятий питания» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Экономика предприятий питания»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Экономика предприятий питания» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Экономика предприятий питания» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Операционная система Windows
Справочно-поисковая система КонсультантПлюс

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации кафедры экономики, управления и аудита оснащена учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий. Калькуляторы -25 шт. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160Gb/сумка/проектор inFocus IN24+ - 1 шт. Экран проекционный NOVO матовый на треноге 150*114 см – 1 шт.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при

проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер измене- ния	Номера страниц				Всего стра- ниц	Дата	Освоание для изменения и подпись лица, проводившего из- менения
	изме- ненных	замене- нных	ашулиро- ванных	но- вых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

лингвистики и межкультурной

коммуникации

(наименование ф-та полностью)

О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

« 30 » августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика предприятий питания

(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело,

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность»

наименование направленности (профиля, специализации)

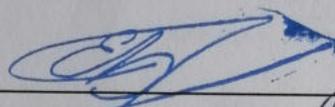
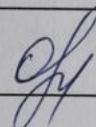
форма обучения заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

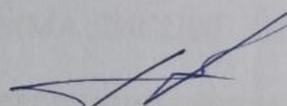
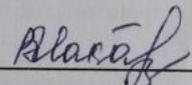
Курск – 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело» на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

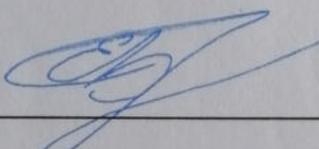
Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры экономики, управления и аудита «22» июня 2021 г., протокол №20.

Зав. кафедрой
д.э.н., профессор _____  Е.А. Бессонова
Разработчик программы
к.э.н., доцент _____  С.А. Орлова

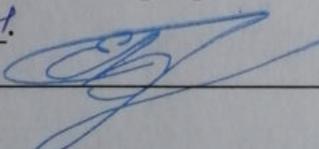
Согласовано: на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса, протокол № 1 «30» августа 2021 г.

Зав. кафедрой
д.э.н., профессор _____  Н.Е. Горюшкина
Директор научной библиотеки _____  В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» ~~02~~ 2021 г., на заседании кафедры экономики, управления и аудита «21» ~~июня~~ 2021 г., протокол № 21.

Зав. кафедрой
д.э.н., профессор _____  Е.А. Бессонова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» ~~02~~ 2021 г., на заседании кафедры экономики, управления и аудита «21» ~~июня~~ 2021 г., протокол № 21.

Зав. кафедрой _____  Е.А. Бессонова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2021г., на заседании кафедры экономики, управления и аудита «21» 06 2021г., протокол № 21.

Зав. кафедрой ЭУиА

 Бессонова Е. И.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Формирование современной системы знаний об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе деятельности предприятий общественного питания.

1.2 Задачи дисциплины

- формирование базовых знаний по определению 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 приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных показателей, характеризующих деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства с точки зрения их результативности и эффективности;
- овладение методикой и технологией экономического анализа показателей и финансовых результатов деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства; приобретение практических навыков расчета основных количественных и качественных показателей деятельности предприятия 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.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для	Знать: сущность, формы и функции общественного питания; источники получения

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соответствующие с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	информации, применять системный подход для решения поставленных задач	решения поставленной задачи по различным типам запросов	информации, необходимой для проведения анализа результатов деятельности предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения уровня обслуживания потребителей. Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при определении анализа затрат предприятия питания индустрии гостеприимства; Владеть: специальной экономической терминологией; приемами сбора информации, обработки, анализа определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства.
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания; нормативные документы, регламентирующие определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства; Уметь: оформить рабочую экономическую документацию с учетом действующих нормативных и методических документов; формировать нормативно-правовую базу деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства. Владеть: навыками формирования целей и задач деятельности предприятий общественного питания.
		УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и	Знать: цели и задачи деятельности предприятий питания, особенности организации оптового и розничного товарооборота, использования оборотных и

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соответствующие с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ожидаемые результаты их решения	внеоборотных активов предприятий питания, организации расчетов; Уметь: формировать плановую и фактическую информацию об деятельности предприятий общественного питания; Владеть: навыками формирования плановой и фактической информации о деятельности предприятий общественного питания, ее сопоставления и анализа.
		УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Знать: нормативно-правовые основы организации деятельности предприятий питания, методы оценки эффективности деятельности организаций общественного питания; Уметь: использовать знания по экономике предприятий общественного питания для оценки обеспеченности необходимыми производственными ресурсами; оценить возможности оптимизации деятельности в соответствии с действующими нормативно-правовыми нормами; Владеть: навыками определения ограничений и возможностей расширения использования ресурсов предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормативно-правовыми нормами.
		УК-2.5 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости	Знать: теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания; нормативно-правовые документы, регламентирующие порядок определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства; Уметь: оформить рабочую экономическую документацию с

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компе- тенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		корректирует спо- собы решения за- дач	<p>учетом действующих норматив- ных и методических документов; формировать нормативно-право- вую базу деятельности предприя- тий питания индустрии гостепри- имства; корректировать ее при необходимости.</p> <p>Владеть: навыками формирова- ния целей и задач деятельности предприятий общественного пи- тания, их корректировки в зави- симости от поставленных задач.</p>
УК-9	Способен принимать обоснованные экономиче- ские решения в различ- ных областях жизнедея- тельности	<p>УК-9.1 Понимает базовые принци- пы функциони- рования эконо- мики и экономи- ческого развития, цели и формы уча- стия государства в экономике</p>	<p>Знать: сущность, формы и функ- ции организаций общественного питания; основы организации их деятельности; источники получе- ния информации, необходимой для проведения анализа результа- тов деятельности предприятий питания.</p> <p>Уметь: формировать основные показатели эффективности дея- тельности предприятий питания; применять экономическую тер- минологию, лексику и основные экономические категории при проведении анализа деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства;</p> <p>Владеть: специальной экономи- ческой терминологией; приемами сбора информации, об- работки, анализа определения по- казателей деятельности предпри- ятия питания индустрии госте- приимства.</p>
		<p>УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового пла- нирования для до- стижения текущих и долгосрочных финансовых</p>	<p>Знать: нормативно-правовые ос- новы учета доходов и расходов предприятий общественного пи- тания; порядок формирования ин- формации по организации расче- тов с персоналом, бюджетом и прочими кредиторами; принципы формирования налоговых</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соответствующие с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые рынки	штатежей; основы управления финансами организаций общественного питания; Уметь: использовать знания по организации деятельности предприятий общественного питания для выработки финансовых планов и оценки их эффективности; формировать информацию по учету расчётов с персоналом, бюджетом, внебюджетными фондами. Владеть: навыками отражения плановых и фактических финансовых данных в документации, формирования отчётности по расчётам с персоналом, бюджетом, внебюджетными фондами.
ПК-5	Способен использовать современные научные приемы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг	ПК-5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Знать: технологические процессы производства продукции питания различного назначения; особенности формирования себестоимости услуг питания подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей в соответствии с правилами и стандартами деятельности. Уметь: оценивать эффективность и разрабатывать мероприятия по совершенствованию использования ресурсов организации в процессе производства продукции питания; Владеть: навыками оценки эффективности результатов деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства; навыками разработки мероприятий по повышению эффективности использования ресурсов предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компе- тенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-6	<p>Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта</p>	<p>ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса</p>	<p>Знать: особенности ведения бухгалтерского и статистического учета в гостиничном деле; особенности ценообразования; порядок обобщения данных учета и составления финансовой отчетности в сфере гостеприимства.</p> <p>Уметь: использовать данные бухгалтерского и статистического учета и отчетности в профессиональной деятельности; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы.</p> <p>Владеть: навыками отражения фактов хозяйственной жизни в первичной документации, учетных регистрах и отчетности в соответствии с действующим законодательством в области бухгалтерского, налогового и статистического учета.</p>
		<p>ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p>	<p>Знать: особенности ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета на предприятиях общественного питания; особенности ценообразования в общественном питании; порядок обобщения и представления данных учета и составления финансовой отчетности в ресторанной деятельности.</p> <p>Уметь: формировать и использовать данные бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и отчетности в профессиональной деятельности; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; выполнять операции по ведению бухгалтерского финансового, налогового и</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соответствующие с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>статистического учета и составлять отчетность предприятий общественного питания; анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы.</p> <p>Владеть: навыками формирования и использования данных бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и отчетности в профессиональной деятельности; навыками ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета и составления отчетности предприятий общественного питания; навыками анализа результатов расчетов и обоснования полученных данных.</p>

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Экономика предприятий питания» является элективной дисциплиной, входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03. Гостиничное дело (специальности), направленность (профиль) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 1 курсе.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.), 72 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	8
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	59,88
Контроль (подготовка к экзамену)	4
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,12
в том числе:	
зачет	0,12
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрен
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Сущность, формы и функции общественного питания	Понятие и социально-экономические формы общественного питания. Понятие и признаки предприятия. Особенности экономики и функции общественного питания. Роль общественного питания в народном хозяйстве. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий по организационно-правовым формам
2	Розничный и оптовый товарооборот	Понятие и сущность розничного товарооборота. Классификация розничного товарооборота. Розничный товарооборот предприятий общественного питания. Оптовый товарооборот. Роль и значение товарооборота как экономического показателя. Анализ динамики товарооборота
3	Основные производственные фонды	Фонды и средства предприятий. Понятие и классификация основных фондов. Виды оценки основных фондов. Износ и амортизация основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов. Воспроизводство основных фондов. Резервы улучшения использования основных фондов.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
4	Оборотные средства предприятий	Фонды и средства предприятий. Понятие и сущность оборотных средств. Кругооборот оборотных средств. Определение потребности в оборотных средствах. Показатели и пути ускорения оборачиваемости оборотных средств. Источники формирования основных и оборотных средств
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	Понятие трудовых ресурсов. Понятие и классификация персонала предприятия. Характеристики персонала предприятия. Состав и структура кадров предприятий общественного питания. Производительность труда работников. Пути повышения производительности труда
6	Организация оплаты труда	Определение, сущность и принципы организации заработной платы. Элементы организации оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Состав и структура фонда оплаты труда
7	Себестоимость продукции. Издержки обращения	Сущность себестоимости и ее экономическое значение. Классификация затрат. Пути снижения себестоимости. Понятие затрат и издержек обращения общественного питания. Классификация издержек обращения. Номенклатура статей издержек обращения. Состав издержек обращения по видам затрат. Анализ издержек обращения
8	Цены и ценообразование	Понятие и функции цены. Категории цен (государственные, регулируемые, свободные). Виды цен. Структура цены. Установление цены на товар
9	Прибыль и рентабельность	Экономическая сущность и значение прибыли. Формирование и виды прибыли. Использование прибыли. Понятие и виды рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Сущность, формы и функции общественного питания	0,5		1	У-1-5, МУ-1, 2	Т, Р	УК-1, УК-2
2	Розничный и оптовый товарооборот	0,25		1	У-1-5, МУ-1, 2	К, Р	УК-1, УК-2
3	Основные производственные фонды	0,25		1	У-1-5, МУ-1, 2	Т, Р	УК-1, УК-2
4	Оборотные средства предприятий	0,5		1	У-1-5, МУ-1, 2	К, Р	УК-1, УК-2
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	0,5		1	У-1-5, МУ-1, 2	Т, Р	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ цр.			
6	Организация оплаты труда	0,5		2	У-1-5, МУ-1, 2	Р, К	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6
7	Себестоимость продукции. Издержки обращения	0,5		2	У-1-5, МУ-1, 2	Г	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6
8	Цены и ценообразование	0,5		2	У-1-5, МУ-1, 2	К	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6
9	Прибыль и рентабельность	0,5		2	У-1-5, МУ-1, 2	Г	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.2 Практические занятия

Таблица 4.2.2 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1	Сущность, формы и функции общественного питания	0,5
	Розничный и оптовый товароборот	0,25
	Основные производственные фонды	0,25
	Оборотные средства предприятий	0,5
	Трудовые ресурсы и производительность труда	0,5
2	Организация оплаты труда	0,5
	Себестоимость продукции. Издержки обращения	0,5
	Цены и ценообразование	0,5
	Прибыль и рентабельность	0,5
Итого		4

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Сущность, формы и функции общественного питания	1 курс	8
2	Розничный и оптовый товароборот	1 курс	6
3	Основные производственные факторы	1 курс	6
4	Оборотные средства предприятий	1 курс	6
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	1 курс	6
6	Организация оплаты труда	1 курс	6
7	Себестоимость продукции. Издержки обращения	1 курс	8
8	Цены и ценообразование	1 курс	6
9	Прибыль и рентабельность	1 курс	7,88
Итого			59,88

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- тем рефератов;

- вопросов к зачету;

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с представителями предприятий Курской области и экспертами в области экономики предприятия, в частности, в сфере общественного питания.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекция «Сущность, формы и функции общественного питания»	Разбор конкретных ситуаций	0,5
2	Практическое занятие «Розничный и оптовый товароборот»	Решение кейсов	0,5
3	Лекция «Себестоимость продукции. Издержки обращения»	Разбор конкретных ситуаций	0,5
4	Практическое занятие «Себестоимость продукции. Издержки обращения»	Решение кейсов	0,5
5	Лекционное занятие «Организация оплаты труда»	Разбор конкретных ситуаций	0,5
6	Практическое занятие «Цены и ценообразование»	Решение кейсов	0,5
7	Лекционное занятие «Прибыль и рентабельность»	Разбор конкретных ситуаций	0,5
8	Практическое занятие «Прибыль и рентабельность»	Решение кейсов	0,5
Итого:			4

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный научный опыт человечества в области бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса

и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и (или) профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует экономическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей экономической науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для общества;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (разбор конкретных ситуаций, решение кейсов);

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качества, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Бухгалтерский учет в ресторане/Экономика предприятий питания; Информатика; Реклама в индустрии гостеприимства	Методы научных исследований	Информационные технологии в ресторанной деятельности/Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства; Производственная практика (научно-

			исследовательская работа); Производственная преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Бухгалтерский учет в ресторане/Экономика предприятий питания	Методы научных исследований; Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия; Маркетинг гостинично-ресторанного предприятия; Технология гостиничной деятельности; Производственная организационно-управленческая практика	Проектирование гостиничной деятельности; Производственная преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Бухгалтерский учет в ресторане/Экономика предприятий питания; Экономическая культура и финансовая грамотность	Производственная организационно-управленческая практика	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5 Способен использовать современные научные принципы исследования рынка гостинично-ресторанных услуг	Бухгалтерский учет в ресторане/Экономика предприятий питания;	Основы рационального питания /Современные системы и концепции питания	Производственная практика (научно-исследовательская работа); Производственная преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6 Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	Бухгалтерский учет в ресторане/Экономика предприятий питания	Экономика гостинично-ресторанного предприятия	Производственная практика (научно-исследовательская работа); Производственная преддипломная практика; Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ начальный	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения, поставленной задачи по различным типам запросов	<p>Знать:</p> <p>сущность и формы предприятия общественного питания; источники получения информации, для анализа результатов деятельности предприятий питания.</p> <p>Уметь:</p> <p>Применять экономическую терминологию.</p> <p>Владеть:</p> <p>специальной экономической терминологией.</p>	<p>Знать:</p> <p>сущность, формы и функции общественного питания; источники получения информации для проведения анализа результатов деятельности предприятий питания.</p> <p>Уметь:</p> <p>применять основные экономические категории при анализе затрат предприятия питания.</p> <p>Владеть:</p> <p>специальной экономической терминологией; приемами сбора информации, обработки, анализа определения затрат предприятия питания индустрии гостеприимства.</p>	<p>Знать:</p> <p>сущность, формы и функции общественного питания; источники получения информации, необходимой для проведения анализа результатов деятельности предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения обслуживания потребителей.</p> <p>Уметь:</p> <p>Применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при определении анализа затрат предприятия питания индустрии гостеприимства.</p> <p>Владеть:</p> <p>специальной экономической терминологией; приемами сбора информации, обработки, анализа определения затрат предприятия питания</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				индустрии гостеприимства.
УК-2/ начальный	<p>УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта</p> <p>УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения</p> <p>УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы</p> <p>УК-2.5 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</p>	<p>Знать: теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания; цели и задачи деятельности предприятий питания;</p> <p>Уметь: использовать знания по экономике предприятий общественного питания для оценки обеспеченности необходимыми производственными ресурсами.</p> <p>Владеть: навыками формирования плановой и фактической информации о деятельности предприятий общественного питания; навыками определения ограничений ресурсов предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.</p>	<p>Знать: теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания; цели и задачи деятельности предприятий питания, особенности организации оптового и розничного товарооборота; методы оценки эффективности деятельности организаций общественного питания;</p> <p>Уметь: формировать плановую и фактическую информацию об эффективности предприятий общественного питания; использовать знания по экономике предприятий общественного питания для оценки обеспеченности необходимыми производственными ресурсами; оценить возможности оптимизации деятельности в соответствии с действующими нормативно-правовыми нормами;</p> <p>Владеть:</p>	<p>Знать: теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания; цели и задачи деятельности предприятий питания, особенности организации оптового и розничного товарооборота, использования оборотных и внеоборотных активов предприятий питания, организации расчетов; методы оценки эффективности деятельности организаций общественного питания;</p> <p>Уметь: формировать плановую и фактическую информацию об эффективности предприятий общественного питания для оценки обеспеченности необходимыми производственными ресурсами; оценить возможности</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			<p>навыками формирования целей и задач деятельности предприятий общественного питания; плановой и фактической информации о деятельности предприятий общественного питания; навыками определения ограничений ресурсов предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.</p>	<p>оптимизации деятельности в соответствии с действующими нормативно-правовыми нормами; оформить рабочую экономическую документацию с учетом действующих нормативных и методических документов.</p> <p>Власть:</p> <p>навыками формирования целей и задач деятельности предприятий общественного питания; плановой и фактической информации о деятельности предприятий общественного питания, ее сопоставления и анализа; навыками определения ограничений и возможностей расширения использования ресурсов предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.</p>
УК-9/ начальный	УК-9.1 Поимаст базовые принципы функционирования экономики и	Знать: основы организации деятельности и источники получения информации для	Знать: основы организации деятельности и источники получения информации, необходимой	Знать: основы организации деятельности и источники получения информации, необходимой

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые рынки</p>	<p>проведения анализа результатов деятельности предприятий питания; нормативно-правовые основы учета доходов и расходов, расчетов с персоналом, бюджетом и прочими кредиторами;</p> <p>Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при проведении анализа деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства;</p> <p>Владеть: специальной экономической терминологией.</p>	<p>для проведения анализа результатов деятельности предприятий питания; нормативно-правовые основы учета доходов и расходов, расчетов с персоналом, бюджетом и прочими кредиторами; принципы формирования налоговых платежей;</p> <p>Уметь: формировать основные показатели эффективности деятельности предприятий питания; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при проведении анализа деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства;</p> <p>Владеть: специальной экономической терминологией; приемами сбора информации, обработки, анализа определения показателей деятельности предприятия питания; навыками отражения плановых и</p>	<p>для проведения анализа результатов деятельности предприятий питания; нормативно-правовые основы учета доходов и расходов, расчетов с персоналом, бюджетом и прочими кредиторами; принципы формирования налоговых платежей; основы управления финансами организаций общественного питания;</p> <p>Уметь: формировать основные показатели эффективности деятельности предприятий питания; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории при проведении анализа деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства; использовать знания по организации деятельности предприятий общественного питания для выработки финансовых планов и оценки их эффективности; формировать информацию по</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			фактических финансовых данных в документации.	учету расчётов с персоналом, бюджетом, внебюджетными фондами. Владеть: специальной экономической терминологией; приемами сбора информации, обработки, анализа определения показателей деятельности предприятия питания; навыками отражения плановых и фактических финансовых данных в документации, формирования отчетности по расчётам с персоналом, бюджетом, внебюджетными фондами.
ПК-5/ начальный	ПК-5.3 Определяет способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Знать: технологические процессы производства продукции питания различного назначения; особенности формирования себестоимости услуг питания. Уметь: оценивать эффективность использования ресурсов организации в процессе производства продукции питания; Владеть:	Знать: технологические процессы производства продукции питания различного назначения; основы формирования себестоимости услуг питания подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей. Уметь: оценивать эффективность и	Знать: технологические процессы производства продукции питания различного назначения; особенности формирования себестоимости услуг питания подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей в соответствии с правилами и стандартами деятельности.

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>навыками оценки эффективности результатов деятельности предприятия индустрии гостеприимства.</p>	<p>разрабатывать мероприятия по совершенствованию использования ресурсов организации в процессе производства продукции питания;</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками оценки эффективности результатов деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства; навыками разработки мероприятий по повышению эффективности использования ресурсов предприятий питания.</p>	<p>Уметь:</p> <p>оценивать эффективность и разрабатывать мероприятия по совершенствованию использования ресурсов организации в процессе производства продукции питания;</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками оценки эффективности результатов деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства; навыками разработки мероприятий по повышению эффективности использования ресурсов предприятий питания, функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.</p>
ПК-6/ начальный	<p>ПК-6.2 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса</p> <p>ПК-6.5 Использует знания основ финансового, бухгалтерского и</p>	<p>Знать:</p> <p>особенности ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета на предприятиях общественного питания; особенности ценообразования в общественном питании;</p> <p>Уметь:</p>	<p>Знать:</p> <p>особенности ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета на предприятиях общественного питания; особенности ценообразования в общественном питании.</p> <p>Уметь:</p>	<p>Знать:</p> <p>особенности ведения бухгалтерского финансового, налогового и статистического учета на предприятиях общественного питания; особенности ценообразования в общественном питании; порядок обобщения и представления данных</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	статистического учета на предприятиях питания	использовать данные учета и отчетности в профессиональной деятельности; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы; Владеть: навыками ведения бухгалтерского, финансового, налогового и статистического учета и составления отчетности предприятий общественного питания.	использовать данные учета и отчетности в профессиональной деятельности; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы; формировать и использовать данные бухгалтерского, финансового, налогового и статистического учета и отчетности в профессиональной деятельности; Владеть: навыками ведения бухгалтерского, финансового, налогового и статистического учета и составления отчетности предприятий общественного питания; навыками анализа результатов расчетов и обоснования полученных данных.	учета и составления финансовой отчетности в рестораторской деятельности. Уметь: использовать данные учета и отчетности в профессиональной деятельности; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; формировать и использовать данные бухгалтерского, финансового, налогового и статистического учета и отчетности в профессиональной деятельности; анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы; Владеть: навыками ведения бухгалтерского, финансового, налогового и статистического учета и составления отчетности предприятий общественного питания; навыками анализа результатов расчетов и обоснования полученных данных.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Сущность, формы и функции общественного питания	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	БТЗ Реферат	Тема 13 МУ-2	Согласно табл.7.2
2	Розничный и оптовый товарооборот	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	Вопросы для коллоквиума Реферат	Тема 6 МУ-2	Согласно табл.7.2
3	Основные производственные фонды	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	БТЗ Реферат	Тема 1 МУ-2	Согласно табл.7.2
4	Оборотные средства предприятий	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	Вопросы для коллоквиума Реферат	Тема 2 МУ-2	Согласно табл.7.2
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	БТЗ Реферат	Тема 4 МУ-2	Согласно табл.7.2
6	Организация оплаты труда	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	Вопросы для коллоквиума Реферат	Тема 3 МУ-2	Согласно табл.7.2
7	Себестоимость продукции. Издержки обращения	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	БТЗ Кейс-задача	Тема 7 МУ-2	Согласно табл.7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
8	Цены и ценообразование	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	Вопросы для коллоквиума Реферат	Тема 8 МУ-2	Согласно табл.7.2
9	Прибыль и рентабельность	УК-1, УК-2, УК-9, ПК-5, ПК-6	Лекция, СРС, практическое занятие	БТЗ Кейс-задача	Тема 9-12 МУ-2	Согласно табл.7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме 2 «Розничный и оптовый товароборот»

1. В состав розничного товарооборота предприятия питания включается:
 - а) реализация блюд;
 - б) отпуск кулинарной продукции своим филиалам;
 - в) продажа покупных товаров;
 - г) реализация полуфабрикатов.
2. В состав оборота по реализации собственной продукции включается
 - а) реализация полуфабрикатов;
 - б) отпуск кулинарной продукции другим организациям;
 - в) реализация обеденной продукции;
 - г) продажа алкогольных напитков.

Вопросы для собеседования по теме 3 «Основные производственные фонды»

1. Характеристика и состав основных фондов предприятия питания
2. Оценка и изучение состояния основных фондов предприятия питания
3. Методика анализа эффективности использования материально-технической базы и основных производственных фондов предприятия питания
4. Пути и резервы повышения эффективности использования материально-технической базы и основных производственных фондов предприятия питания
5. Воспроизводство основных фондов

Кейс-задача для контроля результатов практической подготовки обучающихся на практическом занятии № 7 «Себестоимость продукции. Издержки обращения»

Организация общественного питания занимается выездным обслуживанием офисов. Переменные затраты на один бизнес-ланч составляют – 130 руб. Фирма может продавать 6000 обедов в месяц по 250 руб. за единицу и иметь прибыль 150 000 руб., или продавать 3500 обедов по 300 руб., или 7000 обедов по 210 рублей.

Какую альтернативу предпочтет организация?

Темы рефератов по теме 9 «Прибыль и рентабельность»

1. Экономическая сущность и виды доходов предприятий питания
2. Методика анализа доходов предприятия питания.
3. Экономическое обоснование доходов на планируемый период
4. Сущность прибыли и рентабельности финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
5. Методика анализа прибыли и рентабельности предприятий питания
6. Экономическое обоснование плана прибыли предприятия питания на предстоящий период.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Затраты предприятия питания делят на прямые и косвенные по признаку _____

Задание в открытой форме:

К издержкам производства предприятия питания относят

1. рекламу кулинарной продукции;
2. заработная плата работников буфета;
3. амортизация технологического оборудования;
4. убыль товаров;
5. технологический отходы.

Задание на установление правильной последовательности

Расположите бюджеты предприятия питания в порядке их формирования:

- бюджет прибылей и убытков;
- бюджет прямых трудовых затрат;
- бюджет расходов на продажу;
- бюджет движения денежных средств.
- бюджет продаж.

Задание на установление соответствия:

Определить, к какой из указанных категорий относятся перечисленные затраты кондитерской:

Категория затрат	Статья затрат
1. прямые; 2. накладные; 3. коммерческие.	а) мука пшеничная; б) заработная плата администратора кондитерской; в) затраты на электроэнергию для производственного цеха; г) заработная плата пекаря-кондитера; д) заработная плата продавца кондитерской; е) амортизация электропечей; ж) заработная плата кондитера-технолога; з) затраты на рекламу в соцсетях; и) аренда холодильной витрины; к) стоимость упаковочного материала.

Компетентностно-ориентированная задача:

Тестомесильная машина первоначальной стоимостью 850 000 руб. рассчитана на эксплуатацию в течение 20 000 часов времени полезного использования. Ее остаточная стоимость после 10 лет эксплуатации оценивается в 50 000 руб.

Требуется определить ежегодную сумму амортизации тестомесильной машины методами:

- равномерного начисления;
- в зависимости от степени ее использования, если в течение первых трех лет эксплуатации она составила 1500, 1900 и 2200 часов в год соответственно.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016-2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для текущего контроля успеваемости по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1 «Сущность, формы и функции общественного питания. Розничный и оптовый товарооборот» (тестирование)	0	Выполнил, доля правильности выполнения заданий менее 50 %	6	Выполнил, доля правильности выполнения заданий более 50 %
Практическое занятие № 1 «Основные производственные факторы. Оборотные средства предприятий» (коллоквиум)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50 %	3	Выполнил, доля правильных ответов более 50 %
Практическое занятие № 2 «Трудовые ресурсы и производительность труда. Организация оплаты труда» (тестирование)	0	Выполнил, доля правильности выполнения заданий менее 50 %	6	Выполнил, доля правильности выполнения заданий более 50 %
Практическое занятие № 2 «Себестоимость продукции. Издержки обращения. Цены и ценообразование. Прибыль и рентабельность» (коллоквиум)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50 %	3	Выполнил, доля правильных ответов более 50 %
СРС	0		18	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	0		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 463 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496105> (дата обращения: 18.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

2. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства : учебное пособие / Н. С. Палий. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 142 с. : ил., табл. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201> (дата обращения: 18.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

3. Скляренко, В. К. Экономика предприятия [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Экономика" и др. экон. специальностям / В. К. Скляренко, В. М. Прудников. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 346 с.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с. : табл., ил. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026> (дата обращения: 18.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

5. Александров, Ю. Л. Экономика товарного обращения : учебник / Ю. Л. Александров, Н. Н. Терещенко ; Сибирский федеральный университет. – 3-е изд., перераб. и доп. – Красноярск : Сибирский федеральный университет (СФУ), 2015. – 352 с. : ил. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496952> (дата обращения: 18.01.2022). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Экономика предприятия: методические указания по самостоятельной работе студентов направление подготовки 100800.62 «Товароведение» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С. А. Михайлова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 11 с. - Библиогр.: с. 11. - Текст : электронный.

2. Экономика предприятия: методические указания к выполнению практических работ для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С. А. Михайлова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 94 с. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Периодические издания по экономическим наукам в библиотеке университета:

Известия Юго-Западного государственного университета. Серия: Экономика. Социология. Менеджмент

Вопросы экономики

Российский экономический журнал

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.scopus.com> – База данных рефератов и цитирования «Scopus»
2. <https://lib.swsu.ru> – Научная библиотека Юго-Западного государственного университета
3. <http://elibrary.ru> – научная электронная библиотека eLibrary.ru
4. <https://elibrary.ru/defaultx.asp?> - ScienceIndex РИНЦ - Информационно-аналитическая система
5. www.bibliocomplectator.ru/available - Электронно-библиотечная система IPRbooks
6. <http://dvs.rsl.ru/> - Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ
7. www.economy.gov.ru - Официальный сайт Минэкономразвития РФ
8. <http://e.lanbook.com/> - Электронно-библиотечная система «Лань»
9. www.nzb.pf - Портал Национальной Электронной Библиотеки (НЭБ)
10. www.informio.ru - Правовая и новостная база «Информио»
11. <http://www.gks.ru> – Федеральная служба государственной статистики -
12. <http://biblioclub.ru> – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн».
13. <http://www.consultant.ru> – Официальный сайт компании «Консультант Плюс».

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Экономика предприятий питания» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных

выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Экономика предприятий питания»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Экономика предприятий питания» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Экономика предприятий питания» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Операционная система Windows

Справочно-поисковая система КонсультантПлюс

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации кафедры экономики, управления и аудита оснащена учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий. Калькуляторы -25 шт. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160Gb/сумка/проектор inFocus IN24+ - 1 шт. Экран проекционный NOBO матовый на треноге 150*114 см – 1 шт.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер измене- ния	Номера страниц				Всего стра- ниц	Дата	Освоание для изменения и подпись лица, проводившего из- менения
	изме- енных	заме- енных	ашулиро- ванных	но- вых			