

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма



Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины	Экономика предприятий питания
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль подготовки	Управление объектами гастротуризма
Год набора	2026

Составитель:
к.х.н., доц. Шайхутдинова Ф.Н.

Казань

Содержание

1.	Цели и задачи учебной дисциплины	3
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3.	Требования к результатам освоения дисциплины	5
4.	Структура и содержание дисциплины	6
4.1	Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций	7
4.2	Содержание дисциплины по темам (разделам)	9
4.3	Планы практических и семинарских занятий	13
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов	34
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	38
7.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	39
8.	Оценка компетенций по изучаемой дисциплине	39
	Приложение 1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	42
	Приложение 2. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	43

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

Целью изучения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков по условиям функционирования рынка услуг, комплексного характера взаимодействия экономических ресурсов и отношений собственности, воздействия внешнего окружения на определение экономической деятельности предприятия сферы услуг. Действия экономических законов на отдельно взятое предприятие сферы услуг, целостного представления о закономерностях функционирования предприятия сферы услуг.

Задачи :

После изучения курса студент должен иметь представление:

- о диагностировании экономического состояния предприятия;
- о навыках объективной оценки производственных ресурсов предприятия;
- об определении резервов предприятия индустрии туризма;
- об определении путей повышения эффективности деятельности предприятия сферы услуг.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

экономические основы хозяйственной деятельности организации, методику экономических расчетов, анализа и процесса ценообразования предприятий общественного питания;

Уметь:

выполнять анализ экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий индустрии питания, обоснованно выбирать наиболее эффективное решение;

Владеть:

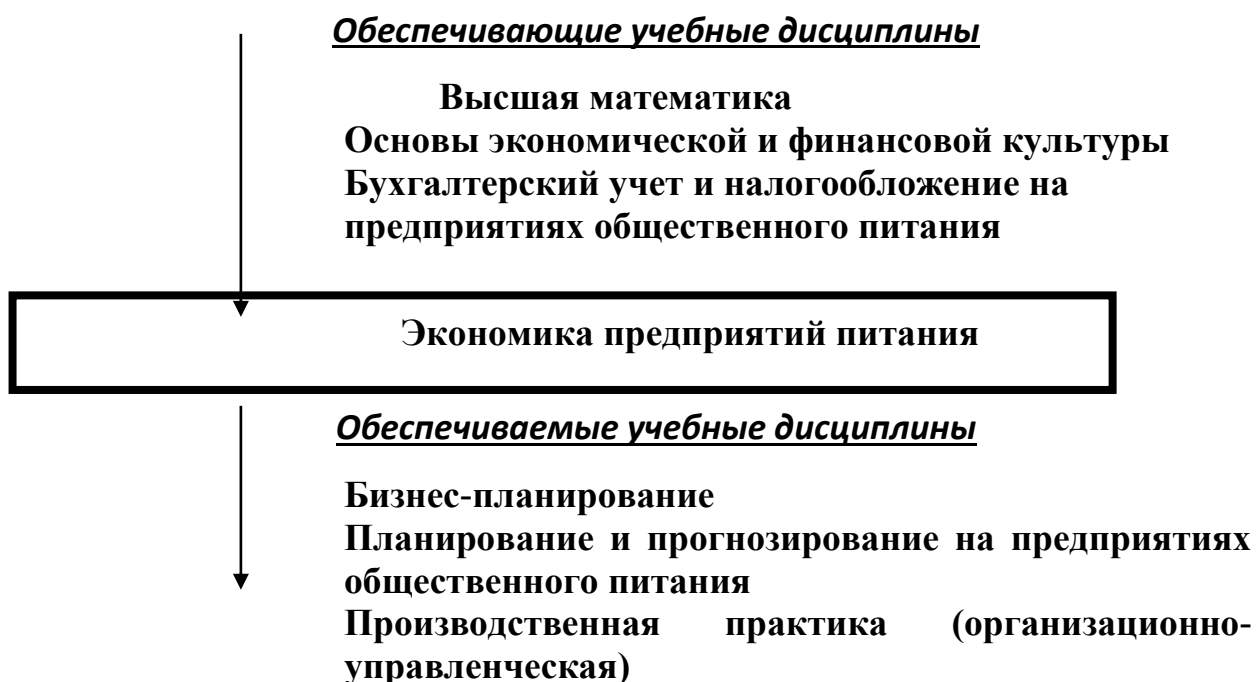
основными навыками анализа хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, в том числе оценки экономической эффективности производственной деятельности предприятий, принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина относится к **обязательной части** учебного плана подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

До начала изучения дисциплины «Экономика предприятий питания» у студента должны быть сформированы компоненты компетенций, полученные в результате изучения дисциплин «Высшая математика», «Основы экономической и финансовой культуры», «Бухгалтерский учет и налогообложение на предприятиях общественного питания».

Дисциплина находится во взаимосвязи с дисциплинами согласно схеме:



3. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина «Экономика предприятий питания» участвует в формировании следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки «Туризм»:

ОПК-5. СПОСОБЕН ПРИНИМАТЬ ЭКОНОМИЧЕСКИ ОБОСНОВАННЫЕ РЕШЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАТЬ ЭКОНОМИЧЕСКУЮ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОРГАНИЗАЦИЙ ИЗБРАННОЙ СФЕРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

После освоения дисциплины студент должен получить следующие образовательные результаты

Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере туризма	ОПК-5.1 -З-3 Знает экономические показатели, позволяющие определить структуру цены в сфере общественного питания ОПК-5.1 -У-2 Умеет определить экономические показатели, позволяющие рассчитать структуру цены услуги на предприятиях общественного питания ОПК-5.1-В-1 Владеет основными навыками выполнения экономических расчетов и ценообразования в сфере общественного питания
ОПК-5.2 Способен анализировать экономические показатели и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	ОПК-5-З-6 Знает теоретические основы сопоставления экономических показателей для выбора наиболее эффективных экономических решений ОПК-5-У-5 Умеет осуществлять выбор основных экономических показателей, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации общественного питания ОПК-5-В-4 Владеет основными навыками выработки экономических решений
ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в туристской сфере	ОПК-5-З-10 Знает основные показатели экономической эффективности производственной деятельности предприятий общественного питания ОПК-5-У-9 Умеет рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности и проводить оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания

	ОПК-5-В-9 Владеет навыками проведения диагностики текущего состояния и кадрового потенциала организации питания, экономический и статистический анализ трудовых показателей
--	---

4. Структура и содержание дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часа)

Модульная разбивка учебной дисциплины					
Направление Туризм					
Дисциплина: «Экономика предприятий питания»					
Наименование модулей	Количество ауд. часов		Самостоят. работа	Всего часов	Индикаторы компетенции
	Лекц.	Прак.			
Модуль 1					
Тема 1: Место и значение дисциплины «Экономика предприятий индустрии питания» в экономической науке	2	2	5	9	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3
Тема 2. Определения и структура предпринимательства в индустрии питания	2	2	6	10	
Тема 3: Экономические основы функционирования предприятий индустрии питания	2	2	6	10	
Модуль 2					
Тема 4: Предпринимательская и производственная функции предприятия общественного питания	2	2	6	10	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3
Тема 5: Предпринимательский риск: классификация и управление рисками*	2	2	6	10	
Модуль 3					ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3
Тема 6 Основные фонды предприятий индустрии питания	2	2	6	10	
Тема 7: Оборотные средства предприятий индустрии питания	3	2	6	10	
Тема 8: Затраты предприятий общественного питания и их учет	3	2	6	11	
Модуль 4					
Тема 9: Ценообразование на предприятиях общественного питания	3	3	5	11	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3
Тема 10: Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии питания*	3	4	5	12	
Модуль 5					ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3
Тема 11 Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников на предприятии индустрии питания	3	3	5	11	

Тема 12 Планирование хозяйственной деятельности предприятия* индустрии питания	3	4	5	12	
Подготовка и написание курсовой работы			36	36	
Подготовка к экзамену			18	18	
ИТОГО	30	30	120	180	

* Данная тема изучается с элементами интерактивных методов обучения, которые отражены в Пояснительной записке данного курса

4.1. Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций

Данный курс разбит на пять логически завершенных и взаимосвязанных между собой модулей, которые охватывают весь материал дисциплины, обеспечивают приобретение образовательных результатов в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами. Порядок освоения модулей выстраивает траекторию и этапы формирования заявленных компетенций (или их составляющих).

Каждый модуль состоит из 2-3-х тем, содержащих определенный раздел учебного материала, и представляет собой законченный блок информации. По каждой теме в соответствии с учебным планом читаются лекции и проводятся практические занятия. Предусмотрена индивидуальная самостоятельная работа, состоящая из подготовки к разделам, выделенным для самостоятельного изучения, подготовки к практическим занятиям по соответствующим темам с использованием лекционного материала, учебных пособий, учебно-методических комплексов, Internet-ресурсов, а так же рекомендованной дополнительной литературы.

Первый модуль включает в себя три учебные темы. После прохождения первого модуля студенты должны:

Первый модуль включает в себя три учебные темы. После прохождения первого модуля будут получены следующие образовательные результаты:

Студент должен знать предмет, объекты и методы экономического анализа; осознавать значение экономической информации;

Уметь проводить анализ инфраструктуры индустрии туризма;

Осознавать особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками деятельности сферы услуг;

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется тестовым опросом и решением практических задач.

Второй модуль включает в себя две учебные темы. После прохождения первого модуля будут получены следующие образовательные результаты:

Осознавать основные понятия предпринимательской деятельности;

Уметь собирать и анализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;

Уметь проводить оценку предпринимательского риска и определять зону их риска.

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется тестовым опросом и решением практических задач.

Третий модуль включает в себя три учебные темы. Планируемые образовательные результаты:

Уметь проводить анализ основных экономических показателей бизнеса сферы услуг.

Владеть навыками определения и анализа основных и оборотных средств предприятия сферы услуг

Владеть навыками определения и анализа затрат предприятия сервиса

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется тестовым опросом и решением практических задач.

Четвертый модуль включает в себя две учебные темы.

Изучив четвертый модуль, студенты должны получить следующие образовательные результаты:

Быть способным экономически обосновывать полученные результаты,

Быть способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, обосновывать полученные выводы

Анализировать определенные формы финансовой отчетности.

Пятый модуль включает в себя две учебные темы.

Изучив пятый модуль, студенты должны получить следующие образовательные результаты:

Уметь проводить экономическое обоснование результатов работы предприятия по отдельным направлениям, сравнивать с нормативными, плановыми и стандартными показателями;

Использовать полученные знания для принятия управленческих решений;

Владеть навыками бизнес-планирования предприятия общественного питания.

Уровень освоения полученных знаний, умений и навыков проверяется тестовым опросом и решением практических задач.

После прохождения каждого модуля студенты должны:

Знать экономические показатели, позволяющие определить структуру цены в сфере общественного питания (ОПК-5-3-3)

Знать теоретические основы сопоставления экономических показателей для выбора наиболее эффективных экономических решений (ОПК-5-3-6)

Знать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности предприятий общественного питания (ОПК-5-3-10)

Уметь определить экономические показатели, позволяющие рассчитать структуру цены услуги на предприятиях общественного питания (ОПК-5-У-2)

Уметь осуществлять выбор основных экономических показателей, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации общественного питания (ОПК-5-У-5)

Уметь рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности и проводить оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания (ОПК-5-У-9)

Владеть основными навыками выполнения экономических расчетов и ценообразования в сфере общественного питания (ОПК-5-В-1)

Владеть основными навыками выработки экономических решений (ОПК-5-B-4)

Владеть навыками проведения диагностики текущего состояния и кадрового потенциала организации питания, экономический и статистический анализ трудовых показателей (ОПК-5-B-9)

4.2. Содержание дисциплины по темам (разделам)

Тема 1: Место и значение дисциплины «Экономика предприятия питания» в экономической науке

Экономика предприятия индустрии питания - предмет изучения. Рыночная среда современного предприятия общественного питания.

Предприятие индустрии питания и экономический оборот. Экономическая деятельность индустрии питания. Экономические агенты. Экономический кругооборот. Кругооборот спроса и предложения. Цикл рыночного кругооборота благ и доходов

Рынок: понятие и разновидности. Воздействие рыночных отношений на стороны хозяйственной жизни. Основные функции: информационная, посредническая, ценообразующая, регулирующая. Типы рынков по конкуренции. Рыночная инфраструктура. Основные критерии классификации рынков.

Тема 2. Определения и структура предпринимательства в индустрии питания

Предпринимательство как особый вид профессиональной деятельности. Идеология и история развития предпринимательской деятельности. Типология и структура предпринимательской деятельности в индустрии питания.

Условия осуществления предпринимательской деятельности в индустрии питания.

Субъекты и объекты предпринимательской деятельности в индустрии питания.

Экономическое обоснование деятельности и коммерческий (хозяйственный) расчет в индустрии питания. Основы организации предпринимательской деятельности в индустрии питания: важнейшие черты и содержание, формы и виды предпринимательства, концентрация производства, специализация и кооперирование предприятий, эффективность комбинирования.

Тема 3. Экономические основы функционирования предприятий индустрии питания

Рыночное саморегулирование в индустрии питания. Организационные и государственно-правовые основы и формы предпринимательской деятельности в индустрии питания.

Экономические, социальные и правовые условия осуществления предпринимательской деятельности. Предпосылки становления, функционирования и развития предпринимательской деятельности. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства

Организационно-правовые формы и виды бизнеса (порядок учреждения индивидуального предпринимателя, хозяйственного товарищества и общества; признаки, классификация и группы юридических лиц).

Система налогообложения РФ. Специальные налоговые режимы для бизнеса в РФ.

Тема 4. Предпринимательская и производственная функции предприятия общественного питания

Производственная функция предприятия.

Предприятие и предпринимательская деятельность в индустрии питания .

Условия осуществления предпринимательской деятельности в индустрии питания.

Функции и виды предпринимательской деятельности. Производственное предпринимательство. Коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство. Особенности предпринимательства на предприятиях общественного питания.

Регламентация деятельности на рынке услуг. Лицензирование и сертификация. Влияние организационной структуры фирмы на реализацию стратегии.

Тема 5. Предпринимательский риск : классификация и управление рисками

Предприятие сферы услуг как субъект хозяйствования.

Сущность предпринимательского риска.

Классификация предпринимательских рисков.

Предпринимательские риски: управленческий, финансовый, коммерческий, юридический, производственный.

Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска.

Управление предпринимательскими рисками.

Контроль предпринимательской деятельности в индустрии питания.

(государственный и внутрихозяйственный контроль, аудит, инспекция и ревизия).

Сущность и виды ответственности. Гражданская ответственность предпринимателей. Способы обеспечения исполнения предпринимателями своих гражданских обязанностей.

Уголовная и административная ответственность предпринимателей.

Тема 6. Основные средства предприятия индустрии питания

Основные средства предприятия: понятие и классификация. Сущность и значение основного капитала в сфере туризма.

Планирование основных фондов, учёт, оценка и анализ использования основных фондов. Состав и структура основных средств. Показатели оценки основных производственных фондов.

Формы воспроизводства и пути совершенствования основных средств: физический и моральный износ, ускоренная амортизация, переоценка внеоборотных активов предприятия, модернизация оборудования, реконструкция гостиничного предприятия.

Показатели эффективности использования основных средств: фондоотдача, фондоемкость продукции, фондовооруженность труда. Коэффициенты сменности и загрузки оборудования, выбытия, обновления и изношенности оборудования.

Основные элементы производственной мощности предприятия общественного питания. Использование лизинга в индустрии питания.

Тема7 Оборотные средства предприятия индустрии питания

Сущность и значение оборотного капитала в индустрии питания.

Оборотные средства предприятия общественного питания , их характеристика.

Состав и структура оборотных производственных фондов. Определение потребности в оборотных фондах. Фонды обращения, структура.

Управление дебиторской и кредиторской задолженностью.

Показатели эффективности использования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств гостиничного предприятия. Коэффициенты оборачиваемости, продолжительности и закрепления оборотных средств.

Нормирование оборотных средств и управление по источникам формирования. Управление основными элементами оборотных активов.

Тема 6. Затраты предприятий общественного питания и их учет

Задачи анализа себестоимости продукции. Цель, задачи и объекты анализа себестоимости продукции.

Издержки и их классификация. Анализ общей суммы затрат на производство. Понятие и виды издержек производства. Группировка затрат по элементам и по статьям калькуляции.

Калькуляция себестоимости продукции и услуг. Методы учета затрат.

Анализ затрат на рубль продукции. Факторы, определяющие уровень затрат. Факторный анализ затрат.

Анализ прямых материальных затрат. Факторный анализ прямых материальных затрат.

Анализ прямых трудовых затрат. Факторный анализ прямых трудовых затрат.

Анализ косвенных затрат. Методика анализа косвенных затрат.

Резервы снижения себестоимости продукции и услуг. Резервы увеличения объемов производства. Резервы сокращения затрат. Дополнительные затраты на освоение резервов увеличения производства продукции.

Тема 9. Ценообразование на предприятиях общественного питания

Роль цены в экономике предприятия. Сущность и основные функции цены: учетная, распределительная, сбалансированности, рационализации, стимулирования.

Ценовые стратегии: виды и выбор. Ценовые стратегии фирмы: снятия сливок, проникающих цен, оптимизации масштаба производства, конкурентных цен, лидерства по качеству, инновации. Торговые скидки.

Ценообразование на предприятиях индустрии питания. Принципы и стратегии ценообразования.

Определение цены по системе «директ-костинг». Пути снижения затрат на производство и реализацию готовой продукции

Методы расчета цены: средние издержки плюс прибыль, целевой прибыли, уникальности товара.

Факторы, влияющие на уровень цен (платежеспособный спрос, госрегулирование, средние и стандартные издержки, конкуренция).

Этапы ценообразования.

Тема 10. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии питания

Сущность и критерии экономической эффективности производства.

Источники формирования дохода предприятия сферы услуг. Выручка от реализации готовой продукции и внереализационные доходы. Валовой доход и валовая прибыль предприятия. Сущность, источники формирования и механизм распределения прибыли.

Основные показатели эффективности функционирования предприятий индустрии туризма. Абсолютная экономическая эффективность: дифференцированные показатели (трудоемкость производства и производительность труда, долгосрочные и краткосрочные финансовые вложения, собственные и долгосрочные заемные средства, норма балансовой прибыли, чистая норма прибыли).

Функция эффективности использования ресурсов. Специфические показатели оценки экономической эффективности функционирования предприятий туризма.

Рентабельность предприятий общественного питания. Показатели рентабельности: имущество предприятия, собственные средства, производственные фонды. Управление прибылью и рентабельностью на предприятии индустрии туризма.

Финансовая устойчивость предприятия (платежеспособность и кредитоспособность). Показатели платежеспособности: коэффициент абсолютной ликвидности, промежуточный коэффициент покрытия, общий коэффициент покрытия.

Показатели деловой активности: общий коэффициент оборачиваемости, скорость оборота, оборачиваемость собственных оборотных средств.

Тема 11. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников на предприятии индустрии питания

Цель и задачи анализа использования трудовых ресурсов предприятия.

Кадры предприятия, структура, управление.

Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоёмкость, их характеристика. Способы повышения производительности труда. Обобщающие, частные и вспомогательные показатели производительности труда. Анализ среднегодовой выработки продукции одним работающим.

Планирование производительности труда. Методика расчёта. Предельная производительность труда. Понятие трудоемкости. Динамика показателей трудоемкости. Анализ выполнения плана по снижению трудоемкости.

Планирование численности работников предприятия. Расчёт бюджета рабочего времени. Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами. Обеспеченность предприятия трудовыми ресурсами.

Определение степени использования трудовых ресурсов. Анализ фонда рабочего времени. Анализ сверхплановых потерь рабочего времени. Определение непроизводительных затрат труда.

Планирование фонда оплаты труда. Анализ фонда оплаты труда. Понятие, состав и структура фонда оплаты труда. Оценка эффективности использования средств на оплату труда.

Планирование социального развития предприятия.

Тема 12 Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания

Содержание и методы планирования предприятия индустрии туризма. Экономико-математические методы Графоаналитический метод Программно-целевые методы. Виды планирования: перспективное, текущее и оперативно-производственное.

Основные параметры и показатели по видам планирования в гостинице

Этапы процесса планирования.

План маркетинга на предприятии индустрии питания.

Программа развития предприятия. Основные этапы разработки производственной программы.

Финансовое планирование на предприятии. Содержание основных разделов финансового плана. Основные принципы составления финансовых планов.

Содержание разделов финансового плана. Система управления финансами предприятия.

Бюджет и его значение в деятельности предприятия. Этапы составления бюджета.

Бизнес-план и его структура.

4.3. Планы семинарских и практических занятий

Тема 1. Место и значение дисциплины «Экономика на предприятиях индустрии питания» в экономической науке

Вопросы для обсуждения

1. Охарактеризуйте состав дисциплин, входящих в экономическую науку.
2. Что изучает экономика предприятия?
3. Охарактеризуйте значение индустрии питания на макроэкономическом уровне.
4. Охарактеризуйте значение индустрии питания на микроэкономическом уровне и перечислите показатели оценки эффективности деятельности предприятия сервиса на микроуровне.
5. Объясните понятия Экономическая деятельность предприятия и Экономические агенты.
6. Объясните понятие экономического кругооборота.
7. Охарактеризуйте состав предприятий индустрии питания.
8. В чем заключается рыночный кругооборот благ и доходов?
9. Объясните понятие рынка и разновидностей.
10. На каких рынках домохозяйство является продавцом, а на каких покупателем?
11. Как связаны равновесия на рынках совершенной конкуренции и двойной монополии?
12. Что такое рыночная власть?

13.Объясните понятие спроса и предложения в индустрии питания, рыночное равновесие.

Тесты

Тест 1.Экономика предприятия:

а) это дисциплина изучающая, как определённые и ограниченные ресурсы для производства полезной продукции и услуг распределяются и используются в рамках отдельно взятого предприятия;

б) это дисциплина, изучающая совокупность факторов производства, не-производственных факторов, фондов обращения, готовой продукции, денежных средств, находящихся на счетах предприятия в банке, ценных бумаг, нематериальных фондов собственности, доходов или прибыли, полученных в результате реализации продукции и оказания различных услуг:

в) это дисциплина, изучающая совокупность отраслей экономики, характеризующихся определенными пропорциями и взаимосвязями.

г) это дисциплина, изучающая систему сбора, регистрации и обобщения информации в денежном выражении об имуществе, обязательствах организаций и их движении путем сплошного, непрерывного и документального бухгалтерского учета всех хозяйственных операций.

Тест 2.Является ли правильным утверждение, что современные предприятия индустрии питания действуют на основе следующих экономических принципов:

а) предприятия предпочитают свободу хозяйствования и соответственно свободу инициативы и ответственности;

б) хозяйственная деятельность предприятия объективно подчиняется законам туристского рынка (законам стоимости, спроса и предложения, конкуренции, денежного обращения, ценообразования);

в) государственные и общественные институты (в частности, ассоциации) предпринимают попытку регулировать рыночные процессы в туризме с целью привнести в туризм социальное и нравственное начало по отношению к самому туристу, природе и обществу в целом;

г) искусство хозяйственной деятельности современного предприятия состоит в том, чтобы органично соединить два начала - рыночное и институциональное, регулируемое государством.

Тест 3.Экономическая деятельность предприятия это:

а) деятельность одного из экономических субъектов;

б) сочетание действий, приводящих к получению определенного набора продукции или услуг;

в) вид экономической деятельности, состоящий из ряда многоаспектных процессов производства туристского продукта (услуги), направленного на удовлетворение интересов потребителя.

Тест 4. Индустрия питания:

а) это сфера предпринимательства, состоящая из таких видов обслуживания, которые опираются на принципы гостеприимства, характеризующиеся щедростью и дружелюбием по отношению к гостям;

- б) это способ предоставления услуг промышленным способом;
- в) структура и состав предприятий, предоставляющих услуги питания.

Тест 5. Соперничество субъектов рынка за выгодное положение на нем идет между:

- а) продавцами;
- б) покупателями;
- в) продавцами и покупателями.

Тема 2 Определения и структура предпринимательства в индустрии питания

Вопросы для обсуждения

- 1.Предпринимательство как особый вид профессиональной деятельности.
- 2.Типология и структура предпринимательской деятельности в индустрии питания.
- 3.Условия осуществления предпринимательской деятельности в индустрии питания.
- 4.Субъекты и объекты предпринимательской деятельности в индустрии питания.
- 5.Экономическое обоснование деятельности и коммерческий (хозяйственный) расчет в индустрии питания.
- 6.Основы организации предпринимательской деятельности в индустрии питания: важнейшие черты и содержание, формы и виды предпринимательства, концентрация производства, специализация и кооперирование предприятий, эффективность комбинирования.

Тесты

Тест 1. Какие элементы не относятся к ресурсам предприятия сферы питания:

- а) информация;
- б) система налогообложения;
- в) исключительные права на лицензии, патенты;
- г) основные фонды;
- д) деловая репутация фирмы.

Тест 2. Основная цель предпринимательства в сфере туризма:

- а) максимальное удовлетворение общественных потребностей;
- б) инновационная деятельность;
- в) занятость населения;
- г) посредническая деятельность;
- д) получение прибыли и ее максимизация.

Тест 3. Какие меры относятся к косвенным методам государственного регулирования

предпринимательской деятельности:

- а) лицензирование;
- б) страхование;
- в) налогообложение;
- г) ограничения;
- д) кредитование

Тема 3. Экономические основы функционирования предприятий индустрии питания

Вопросы для обсуждения

1. Рыночное саморегулирование в сфере услуг.
2. Организационные и государственно-правовые основы и формы предпринимательской деятельности в индустрии питания.
3. Экономические, социальные и правовые условия осуществления предпринимательской деятельности.
4. Предпосылки становления, функционирования и развития предпринимательской деятельности.
5. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства
6. Организационно-правовые формы и виды бизнеса (порядок учреждения индивидуального предпринимателя, хозяйственного товарищества и общества; признаки, классификация и группы юридических лиц).
7. Система налогообложения в РФ. Специальные налоговые режимы для бизнеса в РФ.
8. Охарактеризуйте механизм налогообложения прибыли на предприятии индустрии питания

Тесты

Тест 1. Выбор организационной структуры управления предприятием сервиса

определяется:

- а) специализированным разделением труда;
- б) финансовым состоянием организации;
- в) положением организации на рынке услуг;
- г) сферой контроля;
- д) размерами организации.

Тест 2. Коммерческие организации сервиса, не наделенные правом собственности на закрепленное за ними имущество - это:

- а) производственные кооперативы;
- б) товарищества;
- в) акционерные общества;
- г) унитарные предприятия;
- д) общества с ограниченной ответственностью.

Тест 3. Производственные кооперативы (артели) - это:

- а) индивидуальные предприятия;
- б) общественные организации;
- в) унитарные предприятия;
- г) некоммерческие организации;
- д) коммерческие организации.

Тест 4. Компания, капитал которой представляет собой обособленную собственность отдельных самостоятельных собственников - это:

- а) корпорация;

- б) партнерство;
- в) союз;
- г) фонд;
- д) общественная организация.

Тест 5. Зафиксированная в стоимостном выражении сумма материальных и нематериальных ценностей, передаваемых предприятию в постоянное пользование участниками - это:

- а) уставный капитал;
- б) кредиты банка;
- в) добавочный капитал;
- г) резервный капитал;
- д) доход предприятия.

Тема 4. Предпринимательская и производственная функции предприятия сферы услуг

Вопросы для обсуждения

1. Производственная функция предприятия.
2. Предприятие и предпринимательская деятельность в и индустрии питания.
3. Условия осуществления предпринимательской деятельности в сфере услуг.
4. Функции и виды предпринимательской деятельности. Производственное предпринимательство. Коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство.
5. Особенности предпринимательства на предприятиях сервиса.
6. Регламентация деятельности на рынке услуг.
7. Лицензирование и сертификация.
8. Влияние организационной структуры фирмы на реализацию стратегии.

Тесты

Тест 1. Включает ли предпринимательская деятельность следующие стадии:

- а) накопление и отбор предпринимательской идеи, в которой могут быть совмещены возможности предпринимателя с потребностями рынка;
- б) планирование производственной и финансово-хозяйственной деятельности, маркетинга;
- в) определение потребностей в ресурсах (в том числе в денежных средствах) и в поставщиках;
- г) управление проектом;
- д) управление предприятием

Тест 2. Условие определения максимального объема выпуска продукции/услуг состоит в том, чтобы:

- а) максимальный объем выпуска продукции/услуг будет в точке касания изокванты с изокостой;
- б) максимальный объем выпуска продукции/услуг будет в точке изокванты;
- в) максимальный объем выпуска продукции/услуг будет в точке изокосты.

Тест 3. Признается ли юридическим лицом организация, которая?

- а) имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество;
- б) несет самостоятельную ответственность по своим обязательствам;
- в) может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права;
- г) исполнять обязанности;
- д) быть истцом и ответчиком в суде.

Тест 4. Регулируется ли деятельность предприятия экономическими методами?

- а) самофинансирования;
- б) планирования;
- в) прогнозирования;
- г) инвестирования;
- д) налогообложения;
- е) материального стимулирования.

Тест 5. С какого момента юридическое лицо считается созданным:

- а) со дня государственной регистрации и внесения соответствующей записи в единый государственный реестр юридических лиц;
- б) с момента утверждения учредителями состава;
- в) со дня изготовления печати;
- г) с момента открытия счета в банке с внесением на него не менее 50 % уставного капитала;
- д) с момента подачи заявки на регистрацию.

Тема 5. Предпринимательский риск : классификация и управление рисками

Вопросы для обсуждения

1. Дайте определение предпринимательского риска.
2. Охарактеризуйте основные виды предпринимательского риска.
3. Назовите объективные и субъективные факторы, влияющие на предпринимательский риск.
4. Что такое зоны предпринимательского риска и как осуществляется их оценка?
5. Методы оценки предпринимательского риска.
6. В чем заключается система управления экономическими рисками?

Тесты

Тест 1. Выделите основные составляющие экономического риска:

- а) производственный;
- б) коммерческий;
- в) кредитный;
- г) инвестиционный;
- д) валютный;
- е) инфляционный;
- и) политический.

Тест 2. Наиболее важные причины возникновения производственного риска:

- а) возможное снижение предполагаемых объемов производства,
- б) рост материальных и/или других затрат,
- в) уплата повышенных отчислений и налогов,
- г) потери от низкого качества продукции
- д) снижение спроса.

Тема 3. Классификационные признаки риска:

- а) по возможности страхования;
- б) по возможности диверсификации;
- в) в зависимости от этапа решения проблем;
- г) по природе возникновения;
- д) по масштабам;
- е) по сфере возникновения;
- ж) по длительности воздействия во времени;
- з) по ожидаемым результатам;
- и) по степени допустимости;
- к) все ответы верные.

Тест 4. Внутренние факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска:

- а) стратегия фирмы;
- б) принципы деятельности фирмы;
- в) ресурсы и их использование;
- г) качество и уровень использования маркетинга.

Тест 5. Процесс управления предпринимательским риском включает следующие этапы:

- а) выявление риска;
- б) оценка факторов риска;
- в) выбор методов управления риском;
- г) применение выбранного метода;
- д) оценка результатов.

Тема 6. Основные средства предприятия индустрии питания

Вопросы для обсуждения

1. Содержание категории «основные фонды». Состав и виды основных фондов.
2. Планирование основных фондов и формулы расчёта потребности предприятия в оборудовании.
3. Физические и моральный износ основных фондов и формулы их расчёта.
4. Показатели экстенсивного и интенсивного использования основных фондов.
5. Показатели фондоотдачи и фондоёмкости.
6. Показатели фондовооруженности и производительности труда.
7. Понятие амортизации основных фондов и расчёт нормы амортизационных отчислений.
8. Содержание категории аренда, виды аренды.
9. Лизинг – понятие, содержание и схема организации.
10. Расчёт лизинговых платежей.

Задачи

Задача 1. Исходные данные:

Деятельность предприятия индустрии питания характеризуется следующими данными:

Показатели	Прошлый год (тыс.руб.)	Отчетный год (тыс.руб.)
Первоначальная стоимость основных средств	200 000	210 000
Стоимость поступивших основных средств	27 000	29 000
Стоимость выбывших основных средств	21 000	22 000
Стоимость основных средств на начало периода	180 000	186 000

Рассчитайте стоимость основных средств предприятия на конец прошлого года и отчетного года.

Формула расчета:

$$1) Z_{\text{конпер}} = Z_{\text{начпер}} + Z_{\text{постср}} - Z_{\text{выбср}},$$

где $Z_{\text{конпер}}$ – стоимость основных средств на конец периода;

$Z_{\text{начпер}}$ – стоимость основных средств на начало периода;

$Z_{\text{постср}}$ – стоимость поступивших основных средств;

$Z_{\text{выбср}}$ – стоимость выбывших основных средств.

$$2) Z_{\text{отгод}} = Z_{\text{конпер}} + Z_{\text{постср}} - Z_{\text{выбср}},$$

где $Z_{\text{отгод}}$ – стоимость основных средств на конец отчетного года;

$Z_{\text{конпер}}$ – стоимость основных средств на конец периода;

$Z_{\text{постср}}$ – стоимость поступивших основных средств;

$Z_{\text{выбср}}$ – стоимость выбывших основных средств.

Задача 2. Исходные данные:

Стоимость поставки оборудования для предприятия индустрии питания характеризуется следующими данными:

Показатели	Единица измерения
Стоимость оборудования у производителя (тыс. руб.)	350
Стоимость транспортировки оборудования (тыс. руб.)	15
Стоимость монтажа оборудования (тыс. руб.)	8

Рассчитайте первоначальную стоимость оборудования для постановки на балансовый учет предприятия.

Формула расчета:

$$Z_{\text{перв}} = Z_{\text{оф}} + Z_{\text{т}} + Z_{\text{м}},$$

где $Z_{\text{перв}}$ – первоначальная стоимость основных фондов;

$Z_{\text{оф}}$ – стоимость приобретения основных фондов;

$Z_{\text{т}}$ – стоимость транспортировки основных фондов;

$Z_{\text{м}}$ – стоимость монтажа и строительных работ, связанных с установкой основных фондов.

Задача 3. Стоимость поставки оборудования для предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	Единица измерения
Стоимость оборудования у производителя (тыс. руб.)	480
Производитель осуществляет доставку оборудования за до-	2

полнительную плату в % к стоимости оборудования	
Стоимость монтажа оборудования, осуществляемого самостоятельно (тыс. руб.)	6

Рассчитайте первоначальную стоимость оборудования для постановки на балансовый учет предприятия.

Формула расчета:

$$З_{\text{ПЕРВ}} = З_{\text{ОФ}} + З_{\text{Т}} + З_{\text{М}},$$

где $З_{\text{ПЕРВ}}$ – первоначальная стоимость основных фондов;

$З_{\text{ОФ}}$ – стоимость приобретения основных фондов;

$З_{\text{Т}}$ – стоимость транспортировки основных фондов;

$З_{\text{М}}$ – стоимость монтажа и строительных работ, связанных с установкой основных фондов.

Задача 4. Исходные данные:

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

Вид основных фондов	Балансовая стоимость на начало года (млн. руб.)	Прирост основных фондов (млн. руб.)	Срок ввода	Годовая норма амортизации (%)
Здания и сооружения	9 800	230	апрель	1,2
Оборудование	570	160	июнь	12,5

Рассчитайте сумму амортизационных отчислений по гостинице на основе балансовых данных за отчётный период.

Формула расчёта:

Амортизационные отчисления (ФА) = (ФБ) * НА + (ФП * НА / 12 мес. * М), где

ФБ – балансовая стоимость на начало года;

ФП – прирост основных фондов;

НА – норма амортизации;

М – количество месяцев.

Амортизационные отчисления рассчитываются по различным видам основных фондов (недвижимым и движимым), амортизация на вновь вводимые основные фонды исчисляется со первого месяца, следующего за месяцем принятия имущества на бухгалтерский учёт.

Задача 5. Исходные данные:

Деятельность предприятия индустрии туризма характеризуется следующими данными:

Показатели	Единица измерения
Основные производственных фондов на конец года (млн. руб.)	150
Степень износа основных производственных фондов (%)	10
Введены новые основные производственные фонды (млн. руб.)	7

Определите коэффициенты:

- обновления;

- износа и годности фондов на конец года.

Формулы расчёта:

1) Коэффициент обновления ($K_{\text{обновл.}}$) = $\Phi_{\text{ВВ}} / \Phi_{\text{П}}$;

где Фвв – стоимость введенных в эксплуатацию основных фондов;
Фп - первоначальная балансовая стоимость основных фондов.

2) Коэффициент износа (Кизн.) = Физн / Фп,

Физн. – износ основных производственных фондов;

Фп - первоначальная балансовая стоимость основных производственных фондов.

3) Кизн. = 1 - Кгодн

Кгодн. – коэффициент годности основных производственных фондов.

4) Коэффициент годности (Кгодн.) = Фб / Фп

где Фб – балансовая стоимость основных фондов;

Фп – первоначальная стоимость основных фондов.

5) Фп = Фб + (%) износа.

Задача 6. Исходные данные:

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

(тыс. руб.)

Показатель	2022 год	2023 год
Объём продаж	15 280	15 710
Прибыль	12 035	12 180
Среднегодовая стоимость основных фондов	12 820	12 980

Рассчитайте фондоотдачу, коэффициент и рентабельность использования основных фондов. Выделите факторы, влияющие на повышение эффективности использования основных фондов.

Формулы расчёта:

1) $\Phi_o = V / \Phi_c$,

где Φ_o – фондоотдача;

V - объём продаж;

Φ_c - среднегодовая стоимость основных фондов.

2) К (коэффициент использования) = Π / Φ_c ,

где Π – прибыль;

Φ_c - среднегодовая стоимость основных фондов.

3) Р(рентабельность) = $\Pi / \Phi_c * 100\%$.

Тема 7. Оборотные средства предприятия сферы услуг

Вопросы для обсуждения

1. Перечислите основные финансовые ресурсы предприятия и их взаимосвязь и воздействие.

2. Оборотные фонды предприятия - экономическая категория.

3. Состав оборотных фондов предприятия.

4. Планирование потребности в оборотных фондах – формулы расчёта.

5. Коэффициенты использования оборотных средств.

6. Опишите основные задачи управления дебиторской задолженностью на предприятии, назовите формулы расчёта коэффициентов оборачиваемости дебиторской задолженности.

7. В чём заключается анализ и управление кредиторской задолженностью на предприятии, назовите формулы расчёта коэффициентов оборачиваемости дебиторской задолженности.

Задачи

Задача 1. Исходные данные:

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	2022 год	2023 год
Объём продаж (млн. руб.)	788,0	925,0
Прибыль (млн. руб.)	11,7	13,2
Среднегодовая сумма оборотных средств (млн. руб.)	36,8	38,8

Рассчитайте показатели экономической эффективности использования оборотных средств. Определите абсолютную сумму высвобождённых или дополнительно привлечённых оборотных средств в результате изменения оборачиваемости, а также влияние изменения объёма продаж и среднегодовой суммы оборотных средств на оборачиваемость оборотных фондов.

Формулы расчёта:

1) O_o (длительность одного оборота) = $Co / (T / Д)$ или $O = Co * (Д / T)$,

2) K_o (коэффициент оборачиваемости) = T / Co ,

3) K_z (коэффициент загрузки оборотных средств) = Co / T ,

4) $K_{от}$ (коэффициент отдачи оборотных средств) = Π / Co .

где Co - среднегодовая сумма оборотных средств на конец периода в руб.;

T - объем продаж в руб.;

$Д$ - число дней в отчетном периоде;

Π – прибыль;

5) ΔCo (абсолютное высвобождение оборотных средств) = $Co(2023) - Co(2022)$.

Задача 2. Исходные данные:

На конец финансового года запасы предприятия равны 30 млн. руб., а себестоимость реализованной продукции – 120 млн. руб. Определите коэффициент оборачиваемости запасов.

Решение:

Определяем коэффициент оборачиваемости запасов = (себестоимость продукции) / (средний размер запаса)

Задача 3. Исходные данные:

Деятельность предприятия в отчетном периоде характеризуется следующими показателями:

Показатели	2022 год	2023 год
Затраты по предоставлению услуг за год (тыс. руб.)	87 600,0	95 947,5
Средняя кредиторская задолженность (тыс. руб.)	380,0	330,0

Определите динамику кредиторской задолженности предприятия.

Формулы расчёта:

1) $K_{кр. в оборотах} = З / С_{кр.}$,

где $K_{кр.}$ – коэффициент оборачиваемости кредиторской задолженности в оборотах;

$З$ - затраты по предоставлению услуг;

$С_{кр.}$ – средняя кредиторская задолженность

2) $K_{кр. в днях} = 365 * С_{кр.} / З$,

где $K_{кр.}$ – коэффициент оборачиваемости кредиторской задолженности в днях;

Скр. – средняя кредиторская задолженность:

З – затраты по предоставлению услуг.

Тема 8. Затраты предприятий общественного питания и их учет

Вопросы для обсуждения

1. Объясните классификацию затрат по первичным элементам.
2. Объясните классификацию затрат по статьям калькуляции.
3. Объясните классификацию затрат по способу отнесения затрат на себестоимость продукции, услуг.
4. Объясните классификацию затрат по функциональной роли в формировании себестоимости продукции, услуг.
5. Объясните классификацию затрат по степени зависимости от изменения объема производства.
6. Объясните классификацию в зависимости от времени возникновения и отнесения на себестоимость продукции.
7. Дайте определение понятию себестоимость продукции/услуг.
8. Дайте определение производственной себестоимости продукции/услуг.
9. Дайте определение полной себестоимости продукции/услуг.
10. Сформулируйте основное отличие между постоянными и переменными издержками предприятия.
11. Содержание и формула расчета общих издержек предприятия.
12. Понятие и формула расчёта средних постоянных издержек.
13. Понятие и формула расчёта средних переменных издержек.
14. Понятие и формула расчёта средних общих издержек.
15. Классификация затрат по первичным элементам.

Тесты

Тест 1. Включают ли понятие калькуляции следующие их виды?

- а) плановую;
- б) сметную;
- в) нормативную;
- г) проектную;
- д) отчетную;
- е) хозрасчетную.

Тест 2. Включаются ли в смету затрат?

- а) все затраты основных и вспомогательных подразделений предприятия, участвующих в производстве продукции и услуг;
- б) затраты на освоение производства новой продукции/услуг;
- в) затраты на подготовку производства;
- г) затраты на рекламу и сбыт.

Тест 3. Какие затраты включает себестоимость?

- а) капитальные затраты на расширение производства
- б) текущие затраты предприятия, выраженные в денежной форме, на производство и реализацию продукции
- в) затраты на прирост оборотных средств
- г) затраты из прибыли в форме фонда потребления

Тест 4. Что понимается под индивидуальной себестоимостью?

а) это затраты на производство и реализацию продукции, складывающиеся на каждом отдельном предприятии

б) затраты на производство и реализацию продукции, складывающиеся в среднем по отрасли

в) затраты на производство продукции у индивидуальных предпринимателей

г) затраты по каждому рабочему месту

д) нет верного ответа

Тест 5. Какие себестоимости выделяют по способам расчета?

а) индивидуальную и среднеотраслевую

б) плановую, нормативную и расчетную

в) производственную и коммерческую

г) себестоимость отчетного периода, прошлого отчетного периода и будущего отчетного периода

д) производственную и полную

Задачи

Задача 1. Деятельность предприятия характеризуется следующими данными: совокупные затраты равны 1 000 000 руб., число проданной продукции — 500. Определить средние затраты на единицу проданной продукции.

Формула расчета:

Средние затраты на единицу услуг = совокупные затраты / число проданных единиц продукции

Задача 2. В таблице приведены сметные и фактические показатели работы предприятия за истекший год.

Задание № 1: Определить отклонения, валовую и чистую прибыль по принципу жесткой сметы.

	Сметные показатели, тыс.руб.	Фактические показатели, тыс.руб.
Объем продаж	300000	280000
Себестоимость проданной продукции	200000	190000
Расходы	50000	60000

Заполним таблицу.

	Сметные показатели, тыс. руб.	Фактические показатели, тыс. руб.	Отклонение, тыс. руб.
Объем продаж	300000	280000	(20000)
— Себестоимость проданной продукции	200000	190000	10000
= Валовая прибыль	100000	90000	(10000)
— Расходы	50000	60000	(10000)
= Чистая прибыль	50000	30000	(20000)

Мы видим, что отклонения по объему продаж, валовой прибыли, расходам и чистой прибыли неблагоприятные (отрицательные числа будем за-

ключать в скобки), а отклонение по себестоимости проданной продукции благоприятное.

Задание № 2: Определить отклонения, валовую и чистую прибыль по принципу гибкой сметы.

Заполним таблицу.

	Сметные показатели, тыс.руб.	Доля от объема продаж, %	Фактические показатели, тыс.руб.	Доля от объема продаж, %	Отклонение, тыс.руб.
Объем продаж	300000	100	280000	100	(20000)
— Себестоимость проданной продукции	200000	66,7	190000	67,9	10000
= Валовая прибыль	100000	33,3	90000	32,1	(10000)
— Расходы	50000	16,7	60000	21,4	(10000)
= Чистая прибыль	50000	16,7	30000	10,7	(20000)

Построение гибкой сметы предусматривает отражение различных статей затрат, прибыли и убытков как доли в общем объеме. Результаты округляются до одного знака после запятой. Хотя отклонения по себестоимости проданной продукции показано благоприятным, но в процентном отношении оно оказалось выше запланированного уровня (67,9% против 66,7%).

Тема 9. Ценообразование на предприятиях индустрии туризма

Вопросы для обсуждения

1. Охарактеризуйте основные составляющие структуры цены.
2. Перечислите функции цены в экономике.
3. Охарактеризуйте основные направления ценовой политики.
4. Перечислите и охарактеризуйте стратегии дифференцированного ценообразования.
5. Перечислите и охарактеризуйте стратегии ассортиментного ценообразования.
6. Перечислите и охарактеризуйте стратегии конкурентного ценообразования.
7. Объясните взаимосвязь целей фирмы, характеристик покупателей и стратегий ценообразования.
8. Охарактеризуйте маркетинговые методы ценообразования.
9. Охарактеризуйте методы ценообразования как установление надбавок к затратам.
10. Охарактеризуйте метод ценообразования «баланса доходов и расходов».
11. Объясните алгоритм расчета цены продаж на услугу.
12. Объясните расчёт цены по системе директ-костинг.

Тесты

Тест 1. Выделите ценообразующий фактор, содействующий росту цен.

- а) совершенствование технологии производства
- б) высокая налоговая нагрузка
- в) эффективное использование ресурсов

- г) снижение налоговой нагрузки
- д) оптимизация коммерческих расходов

Тест 2. Выделите ценообразующий фактор, способствующий снижению цен.

- а) снижение материалоемкости
- б) кризисное состояние экономики
- в) разбалансированность финансово-кредитной системы
- г) увеличение стоимости сырья

Тест 3. Как называется цена, которая не регулируется государством и складывается под воздействием спроса и предложения?

- а) отпускная
- б) регулируемая
- в) свободная
- г) фиксированная
- д) предельная

Тест 4. Как называется цена, по которой товар приобретает население у торговых предприятий, на рынках и является ценой конечного потребления?

- а) свободная
- б) закупочная
- в) отпускная
- г) розничная
- д) потребительская

Тест 5. Метод ценообразования, при котором цена формируется за счет рассчитанной себестоимости единицы продукции, заданного размера прибыли и косвенных налогов, называется...

- а) маржинальных издержек
- б) агрегатный
- в) затратный
- г) удельных показателей
- д) прибыльный

Задачи

Задача 1. Полные затраты на производство услуги составляют 3 000 руб. Норматив рентабельности к издержкам, установленный планом, составляет 15%. Определите цену на услугу.

Формула расчета:

$$P = C * (1 + r),$$

где P – цена услуги;

C – себестоимость услуги (средние полные издержки единицы услуги);

r – норматив рентабельности к средним полным издержкам.

Тема 10. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии питания

Вопросы для обсуждения

1. В чем заключается анализ хозяйственной деятельности - основные понятия, виды и методы анализа.

2. Перечислите основные направления использования результатов анализа финансово-хозяйственной деятельности и цели его проведения.
3. Сущность и критерии экономической эффективности производства.
4. Источники формирования дохода предприятия общественного питания.
5. Валовой доход и валовая прибыль предприятия. Сущность, источники формирования и механизм распределения прибыли.
6. Основные показатели эффективности функционирования предприятий индустрии питания.
7. Рентабельность предприятий индустрии питания. Показатели рентабельности: имущество предприятия, собственные средства, производственные фонды.
8. Управление прибылью и рентабельностью на предприятии индустрии питания.
9. Финансовая устойчивость предприятия (платежеспособность и кредитоспособность).
10. Показатели платежеспособности: коэффициент абсолютной ликвидности, промежуточный коэффициент покрытия, общий коэффициент покрытия.
11. Показатели деловой активности: общий коэффициент оборачиваемости, скорость оборота, оборачиваемость собственных оборотных средств.

Задачи

Задача 1. Исходные данные:

Деятельность гостиничного предприятия характеризуется следующими данными: (условные денежные единицы)

Показатель	Услуги	
	Номера	Ресторан
Объем продаж (единиц услуг)	6 000	4 000
Цена реализации единицы услуги	520	900
Переменные издержки на единицу услуги, в т.ч.	440	770
– сырье и другие предметы труда	200	350
– заработная плата	140	200
– переменные производственные накладные расходы	50	100
– переменные сбытовые накладные расходы	50	120
Постоянные издержки	900	
– административные	180	
– производственные	500	
– сбытовые	220	

Рассчитайте:

- а) размер прибыли, получаемой гостиницей за месяц;
- б) среднюю величину покрытия для каждой услуги;
- в) коэффициент покрытия для каждой услуги;
- г) размер прибыли, которую получит гостиница, если расширит продажу номеров до 7 000 единиц, а ресторана до 4 500 единиц.

Формулы расчета:

$$C_{РВПОКР} = C_{УСЛ} - C_{РПЕРИЗД},$$

где $C_{РВПОКР}$ – средняя величина покрытия;

$C_{УСЛ}$ – цена услуги;

$C_{РПЕРИЗД}$ - средние переменные издержки.

$$C_{СУМППОКР} = C_{РВПОКР} \times V_{ПРЕДУСЛ},$$

где $C_{СУМППОКР}$ – сумма покрытия;

$C_{РВПОКР}$ - средняя величина покрытия;

$V_{ПРЕДУСЛ}$ – количество единиц услуги.

$$П_{ПРИБ} = C_{СУМППОКР} - C_{ПОСТИЗД},$$

где $П_{ПРИБ}$ – прибыль;

$C_{ПОСТИЗД}$ – сумма постоянных издержек.

$$K_{ПОКР} = \frac{C_{РВПОКР}}{C_{УСЛ}} ;$$

где $K_{ПОКР}$ – коэффициент покрытия;

$C_{РВПОКР}$ - средняя величина покрытия;

$C_{УСЛ}$ – цена услуги;

Задача 2. Исходные данные:

Предприятие оказывает одну услугу. Ее деятельность характеризуется следующими данными:

Показатели	(тыс. руб.)
выручка от реализации	150
переменные издержки	100
постоянные издержки	40
прибыль	10

Определить пороговую выручку.

$$C_{РВПОКР} = C_{УСЛ} - C_{РПЕРИЗД},$$

где $C_{РВПОКР}$ – средняя величина покрытия;

$C_{УСЛ}$ – цена услуги;

$C_{РПЕРИЗД}$ - средние переменные издержки.

$$C_{СУМППОКР} = C_{РВПОКР} \times V_{ПРЕДУСЛ},$$

где $C_{СУМППОКР}$ – сумма покрытия;

$C_{РВПОКР}$ - средняя величина покрытия;

$V_{ПРЕДУСЛ}$ – количество единиц услуги

$$K_{ПОКР} = \frac{C_{РВПОКР}}{C_{УСЛ}} ;$$

где $K_{ПОКР}$ – коэффициент покрытия;

$C_{РВПОКР}$ - средняя величина покрытия;

$C_{УСЛ}$ – цена услуги;

пороговая выручка - это отношением постоянных издержек к коэффициенту покрытия.

Задача 3. Исходные данные:

Фирма оказывает один вид услуг. Имеются следующие исходные данные: постоянные издержки - 300 тыс. руб.; цена единицы услуги - 600 руб.; средние переменные издержки - 450 руб.

Определить: а) пороговую выручку (критический объем продаж); б) объем продаж, обеспечивающий прибыль фирмы в размере 150 тыс. руб.

Задача 4. Исходные данные:

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	В единицах измерения
Выручка от реализации услуг	386 00 руб.
Переменные затраты	251000 руб.
Постоянные затраты	100000 руб.
Прибыль	35000 руб.
Цена за услугу	386 руб.
Средние переменные затраты на одну услугу	251 руб.
Объём реализации	1000 услуг

Определите пороговый (критический) объем реализации, порог рентабельности, запас финансовой прочности и маржу безопасности.

Формулы расчета:

- пороговый (критический) объем реализации услуг = Постоянные расходы на объем реализации / Цена - Средние переменные затраты на одну услугу.
- порог рентабельности, руб. = Критический объем реализации услуг x Цена.
- запас финансовой прочности, руб. = Выручка от реализации, руб. - Порог рентабельности, руб. Запас финансовой прочности может исчисляться и в %, если устанавливается процентное отклонение.
- маржа безопасности, шт. = Объем реализации услуг - Критический объем реализации услуг.

Задача 5. Исходные данные:

В первом квартале предприятие реализовало 15 000 услуг по цене 3000 руб. за услугу. При этом удельные переменные затраты составили 2000 руб. за услугу, а постоянные на квартал – 900 000 руб.

Определите величину чистой прибыли в первом квартале, силу производственного рычага и экономическую рентабельность.

Формула расчета:

$$1) \text{ПР}_ч = [(Ц - v) * N - C] * (1 - \text{СН}_{\text{ПР}}),$$

где $\text{ПР}_ч$ – чистая прибыль;

$Ц$ – цена услуги;

v – удельные переменные затраты (переменные затраты, приходящиеся на единицу услуги);

N – количество услуг;

C – постоянные затраты;

$\text{СН}_{\text{ПР}}$ – ставка налога на прибыль.

$$2) R = C / (Ц - v) / N,$$

где R – показатель удельного веса постоянных затрат в общей сумме затрат на единицу услуг;

C – постоянные затраты;

$Ц$ – цена услуги;

v – удельные переменные затраты (переменные затраты, приходящиеся на единицу услуг);

N – количество услуг.

$$3) \text{СПР}_{\text{ПР}} = 1 / (1 - R);$$

$$4) \text{ЭР} = [(Ц - v) * N - C] / (v * N + C) * 100\%,$$

где ЭР – экономическая рентабельность;

$Ц$ – цена товара/услуги;

v – удельные переменные затраты (переменные затраты, приходящиеся на единицу товара);

N – количество услуг;

C – постоянные затраты.

Тема 11. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников на предприятии индустрии питания

Вопросы для обсуждения

1. Сформулируйте структуру и состав кадров предприятия.
2. Формула определения текучести кадров на предприятии.
3. Основные разделы тарифно-квалификационной характеристики.
4. Понятие и формулы расчёта выработки и трудоёмкости.
5. Планирование роста производительности труда, формула расчёта.
6. Планирование численности работников, формула расчёта.
7. Сдельная оплата труда, формула расчёта.
8. Повременная оплата труда, формула расчёта.
9. В чем заключается достижение социального партнерства.
10. Перечислите источники информации для подготовки плана социального развития предприятию
11. Охарактеризуйте основные разделы плана социального развития.

Тесты.

Тест 1. Под кадрами предприятия понимается:

- а) совокупность работников различных профессионально-квалификационных групп, занятых на предприятии и входящих в его списочный состав;
- б) основной (штатный, постоянный), квалифицированный состав работников предприятия или организации
- в) служащие.

Тест 2. Производственный персонал предприятия, непосредственно связанные с процессом производства продукции/услуг, включает работников:

- а) основных, вспомогательных и других подразделений предприятия;
- б) аппарата управления со всеми отделами и службами;
- в) транспортных средств предприятия.

Тест 3. Обеспечение потребности в кадрах действующего предприятия предполагает:

- а) определение численности работников предприятия;
- б) сопоставление численности с имеющейся потребностью в рабочей силе;
- оценку оборота, текучести кадров;

в) определение дополнительной потребности или избытка кадров.

Тест 4. Плановая величина расходов на оплату труда, или фонд оплаты труда (ФОТ) определяться:

- а) укрупненно;
- б) дифференцированно;
- В) частично.

Задачи

Задача 1.

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

Показатель	Единица измерения
Календарный фонд рабочего времени на предприятии (дней)	365
Выходные и праздничные дни при пятидневной рабочей недели (дней)	112
Количество невыходов в связи с отпусками, болезнями и другими причинами (дней)	28

Определите номинальный и эффективный фонд рабочего времени.

Формулы расчета:

1) Номинальный фонд рабочего времени = Календарный фонд рабочего времени на предприятии - Выходные и праздничные дни;

2) Эффективный фонд рабочего времени = Номинальный фонд рабочего времени - Количество невыходов в связи с отпусками, болезнями и другими причинами.

Задача 2.

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	План	Факт
Выручка от реализации (руб.)	122 000 000	123 576 000
Среднегодовая численность производственного персонала	180	190

Определите производительность труда и сравните показатели.

Формула расчета:

1) $ПТ = \text{Выручка от реализации} / \text{Среднегодовая численность производственного персонала}$.

Задача 3. Деятельность ресторана характеризуется следующими данными:

Показатель	Единица измерения
Запланированный объем продукции собственного производства (условные блюда)	2 700 000
Норма выработки на одного работника в день (условные блюда)	360
Эффективный фонд рабочего времени (дней) при пятидневной рабочей недели	225

Определите численность работников рабочих профессий (повара/официанты).

Формула расчета:

1) $N = Q / A * T$,

где N - численность работников рабочих профессий;
 Q – объем товарооборота или выпуска собственного производства;
 A – норма выработки в единицу времени;
 T – фонд рабочего времени на одного работника.

Задача 4. Деятельность ресторана характеризуется следующими данными

Показатель	Единица измерения
Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление творожного кекса (секунд)	25 200
Подготовительно-заключительное время (секунд)	1 260
Время на обслуживание рабочего места (секунд)	1 008
Время на отдых и личные надобности (секунд)	1 260
Оперативное время на выпуск одного блюда (секунд)	32,28

Определите норму выработки по количеству продукции.

Формула расчета:

$$1) N_B = T_{BP} - (T_{ПЗ} + T_{ОБС} + T_{ОТД}) / T_{ОП},$$

где N_B – норма выработки по количеству продукции;

T_{BP} – общая продолжительность рабочего времени;

$T_{ПЗ}$ – подготовительно-заключительное время;

$T_{ОБС}$ – время обслуживания рабочего места;

$T_{ОТД}$ – время на отдых и личные надобности;

$T_{ОП}$ – оперативное время на единицу продукции.

Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания

Вопросы для обсуждения

1. Методы планирования хозяйственной деятельности предприятия.
2. Сформулируйте виды планов по срокам и продолжительности.
3. Перечислите основные статьи финансового плана.
4. Необходимые условия для применения маркетинга.
5. Основные составляющие комплекса маркетинга.
6. Бюджет как инструмент планирования и финансового контроля предприятия.
7. Методика расчёта основных показателей бюджета.
8. Расчётная таблица бюджета.
9. Структура объяснительной записки к бюджету.
10. Бизнес-план и его структура.

Тесты

Тест 1. Включают ли методы планирования их следующие виды?

- а) балансовый;
- б) расчетно-аналитический;
- в) экономико-математические;
- г) графоаналитический;
- д) программно-целевые.

Тест 2. Этапы процесса планирования включают:

- а) определение локальных и глобальных целей предприятия гостеприимства;

- б) анализ внутренней и внешней среды;
- в) поиск альтернатив;
- г) составление прогноза и оценка наилучшей альтернативы;
- д) принятие решения, постановка плановых заданий;
- е) разработка плана.

Тест 3. Включает ли разработка системы качества:

- а) определение процессов и структур гостиницы, включаемых в систему качества;
- б) описание бизнес-процессов и производственных функций структурами гостиницы для обеспечения требуемого качества;
- в) внедрение стандартов технического и функционального качества в деятельность гостиничного предприятия;
- г) создание необходимых нормативных документов для выполнения этих процессов и функций;
- д) организация контроля качества;
- е) совершенствование системы качества.

Тест 4. Входят ли в состав разделов финансового плана предприятия следующие статьи?

- а) доходы и поступления средств;
- б) расходы и отчисления средств;
- в) чистая прибыль и её использование;
- г) долгосрочные инвестиции;
- д) прочие расходы.

Тест 5. Основными составляющими подготовки бюджета для предприятия являются:

- а) расчёт экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия;
- б) расчётная таблица бюджета предприятия;
- в) пояснительная записка к бюджету.

Тест 6. Бизнес-план:

- а) дает возможность определить жизнеспособность проекта в условиях конкуренции;
- б) содержит ориентир, как должен развиваться проект (предприятие, компания);
- в) является рекламным проектом;
- в) служит важным инструментом получения финансовой поддержки от внешних инвесторов.

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

В процессе самостоятельного изучения студент обязан проработать перечисленные ниже темы, для углубления теоретических знаний и практических навыков, на основании следующих методических рекомендаций по самостоятельной работе.

Самостоятельная работа студентов регламентируется Положением об организации самостоятельной работы студентов.

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к семинарским занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время семинарских занятий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на семинарских занятиях, контроль знаний студентов.

При подготовке к семинарским занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым семинарским занятием студент изучает план семинарского занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на семинар материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач;
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого практического занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому семинарскому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на семинар или на индивидуальные консультации. Контрольные работы состоят из вопросов и задач, аналогичным задачам домашних заданий. Они оцениваются по 100 балльной системе в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации учебного процесса и оценки успеваемости студентов, и выполняются в учебные часы по расписанию в виде письменного решения индивидуальных контрольных заданий. Выше по разделам приводились примерные варианты контрольных заданий.

Для более глубокого освоения дисциплины студентам рекомендуется больше решать задач из базового учебного пособия и задачника с тестами из

списка основной литературы. На семинарских занятиях приветствуется способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективное решение поставленных проблем.

Контроль над ходом и результатами самостоятельной работы студентов может осуществляться в сплошной, индивидуальной, выборочной формах.

Индивидуальное задание по дисциплине «Экономика предприятий питания» выполняется студентом в виде:

- презентации предприятия индустрии питания (по выбору);
- анализ основных экономических показателей деятельности предприятия питания.

По каждому предприятию готовится пояснительная записка, включающая цель, основные задачи, экономический анализ ситуации, выявление резервов повышения экономической эффективности.

Интерактивные формы обучения обеспечивают высокую мотивацию, прочность знаний, творчество, коммуникабельность, командный дух, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность.

Предварительно, студент самостоятельно, на основе изучения литературы и знаний, полученных с помощью обзорных лекций, готовит реферат по выбранному предприятию сферы услуг. Группа обобщает полученную информацию в виде информационного справочника «Предприятия индустрии питания».

- решения цикла задач.

Студент самостоятельно, на основе изучения литературы и знаний, полученных с помощью обзорных лекций, готовит презентацию предприятия питания (по выбору).

В процессе самостоятельного изучения студент обязан проработать перечисленные ниже темы, для углубления теоретических знаний и практических навыков, на основании методических рекомендаций по самостоятельной работе.

Темы для самостоятельного изучения

- 1.Предмет и задачи курса Экономика предприятия общественного питания.
2. Социальные льготы; налогообложение; благотворительное финансирование предприятия общественного питания .
4. Расчетная деятельность предприятия общественного питания.
5. Оплата труда специалистов индустрии питания.
6. Предпринимательство как особый вид профессиональной деятельности.
7. Организационные и государственно-правовые основы и формы предпринимательской деятельности в индустрии питания.
8. Условия осуществления предпринимательской деятельности в индустрии питания.
9. Экономические основы функционирования предприятия индустрии питания в условиях рынка.
10. Основные фонды предприятия общественного питания.
11. Оборотные фонды предприятия общественного питания.

12. Расчет себестоимости услуг предприятия общественного питания.
13. Ценообразование услуг предприятия индустрии питания.
14. Налогообложение в индустрии питания.
15. Финансовые результаты деятельности предприятия общественного питания.
16. Показатели эффективности деятельности предприятия общественного питания.
17. Анализ финансово-экономического состояния предприятия.
18. Прогнозирование и планирование деятельности предприятия общественного питания.

Вопросы для самопроверки

- 1 Рыночная среда современного предприятия индустрии питанияг .
- 2.Предпринимательская и производственная функции предприятия общественного питания
- 3.Организационные и государственно-правовые формы предприятия в индустрии питания
4. Виды предпринимательской деятельности в индустрии питания.
- 5.Предпринимательский риск: классификация и управление рисками
- 6.Налогообложение и социальные льготы предприятия индустрии питания.
- 7.Основные фонды предприятия общественного питания.
- 8.Оценка основных фондов предприятия общественного питания.
9. Показатели использования основных фондов предприятия общественного питания.
10. Использование лизинга в индустрии питания.
- 11.Состав, структура и классификация оборотных средств предприятия общественного питания.
- 12.Оценка эффективности использования оборотных средств предприятия. Резервы повышения эффективности использования оборотного капитала.
13. Затраты предприятия общественного питания.
14. Виды себестоимости и основные статьи затрат на производство и реализацию продукции.
- 15.Анализ структуры затрат. Точка безубыточности.
- 16.Резервы снижения себестоимости продукции и услуг
- 17.Роль цены в экономике предприятия. Сущность и основные функции цены
- 18.Ценовая политика предприятия индустрии питания.
- 19.Особенности ценообразования услуг предприятия индустрии туризма . Факторы, влияющие на уровень цен индустрии туризма.
20. Оценка эффективности деятельности предприятия общественного питания.
- 21.Сущность и критерии экономической эффективности производства
- 22.Основные показатели эффективности функционирования предприятий индустрии питания
- 23.Специфические показатели оценки экономической эффективности функционирования предприятий общественного питания.
- 24.Управление прибылью и рентабельностью на предприятии индустрии питания.

25. Валовой доход и валовая прибыль предприятия.
26. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии питания
Сущность, источники формирования и механизм распределения прибыли.
27. Рентабельность предприятия индустрии питания.
28. Анализ хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания
29. Финансовая устойчивость предприятия общественного питания.
30. Экономика труда предприятий общественного питания
31. Анализ трудовых ресурсов предприятия общественного питания
32. Производительность труда: определение, показатели. Способы повышения производительности труда.
33. Планирование хозяйственной деятельности предприятия общественного питания
34. Бюджет и его значение в деятельности предприятия индустрии питания
35. Бизнес-планирование предприятия и его структура.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15411-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538257>

2. Магомедов, А. М. Экономика организаций торговли : учебник для вузов / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 286 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16833-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540165>

Дополнительная:

1. Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 286 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16984-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540263>

2. Коршунов, В. В. Экономика организации (предприятия) : учебник и практикум для вузов / В. В. Коршунов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 363 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16408-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535674>.

3. Мокий, М. С. Экономика фирмы : учебник и практикум для вузов / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12884-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535657>

Интернет-ресурсы:

<http://www.iprbookshop.ru> Электронно-библиотечная система «IPRbooks»
<http://www.aup.ru/books/m884/>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория, кабинет для самостоятельной работы студентов, видеопроекционное оборудование, компьютер, оснащенный типовым пакетом системного и офисного ПО, в соответствии с Реестром материально-технического обеспечения аудиторного фонда Университета управления "ТИСБИ".

8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине

Для оценки результатов обучения рекомендуется использовать модульно-рейтинговую систему оценивания знаний, умений и навыков студентов по окончании изучения каждого Модуля в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации образовательного процесса. Итоговая оценка (в баллах) складывается из баллов, набранных по каждому Модулю (семестровая оценка) и баллов, набранных, непосредственно на экзамене.

Расчет набранных баллов по дисциплине осуществляется в следующей последовательности:

$$C = \frac{M_1 + M_2 + \dots + M_n}{n} \times 0,6, \text{ где } M - \text{ количество баллов по модулю; } n - \text{ количество модулей}$$

ство модулей

$$З = K \times 0,4, \text{ где } K - \text{ количество баллов на экзамене;}$$

$$И = C + З + П, \text{ где } П - \text{ поощрительные баллы (от 1 до 5).}$$

Уровень сформированности компетенций и их основные признаки оцениваются по следующим таблицам:

Оценка сформированности компетенции ОПК-5.

СПОСОБЕН ПРИНИМАТЬ ЭКОНОМИЧЕСКИ ОБОСНОВАННЫЕ РЕШЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАТЬ ЭКОНОМИЧЕСКУЮ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОРГАНИЗАЦИЙ ИЗБРАННОЙ СФЕРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ в части дисциплины

«Экономика предприятий питания»

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов-выпускников вуза по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)	Знает экономические показатели, позволяющие определить структуру цены в сфере общественного питания Знает теоретические основы сопоставления экономических показателей для выбора наиболее эффективных экономических решений Умеет определить экономические показатели, позволяющие рассчитать структуру цены услуги на предприятиях общественного питания	Выступление на семинаре Индивидуальные домашние задания Тестирование Реферат Курсовая работа Экзамен
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	Знает теоретические основы сопоставления экономических показателей для выбора наиболее эффективных экономических решений Умеет осуществлять выбор основных экономических показателей, позволяющие рассчитать экономическую эффективность организации общественного питания Владеет основными навыками выполнения экономических расчетов и ценообразования в сфере общественного питания	Выступление на семинаре Индивидуальные домашние задания Тестирование Реферат Курсовая работа Экзамен
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	Знает основные показатели экономической эффективности производственной деятельности предприятий общественного питания Умеет рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности организации общественного питания Умеет рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности и проводить оценку ма-	Выступление на семинаре Индивидуальные домашние задания Тестирование Реферат Курсовая работа Экзамен

		териальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания Владеет основными навыками выработки экономических решений ОПК-5-В-9 Владеет навыками проведения диагностики текущего состояния и кадрового потенциала организации питания, экономический и статистический анализ трудовых показателей	
--	--	--	--

Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.

Студентам на первом занятии необходимо ознакомиться с Рабочей программой дисциплины, где прописаны цели, задачи и трудоемкость дисциплины. Перед началом изучения дисциплины необходимо повторить учебный материал обеспечивающих учебных дисциплин предшествующих курсов, которые дают основу для изучения дисциплины «Экономика предприятий питания».

Затем необходимо ознакомиться с порядком изучения дисциплины, т.е. модульно-тематическим планом и пояснительной запиской с указанием этапов формирования заявленных компетенций.

И, наконец, ознакомиться с порядком оценивания результатов обучения, для чего необходимо изучить следующие документы: Положение о модульно-рейтинговой системе оценивания и Принципы оценки уровня знаний, умений и навыков (характеристика ответа).

Студент должен внимательно изучить перечень основной (дополнительной) литературы и взять необходимые учебники в библиотеке.

При сдаче модулей упор делается на выявление основных факторов, их анализ и определения путей повышения экономической эффективности, полученных в результате анализа.

При подготовке к семинарскому занятию необходимо уточнить план проведения занятий, подготовить необходимую документацию. Практические занятия проводятся после лекционного изучения темы. Решение задач, приведенных в программе учебной дисциплины обязательно.

При изучении данного курса используются интерактивные методы обучения, что помогает эффективнее сформировать заявленные компетенции.

При изучении данного курса преподавателем используются интерактивные методы обучения, что помогает эффективнее сформировать заявленные компетенции.

По каждому пакету документов участники команд пишут пояснительную записку, включающую цель, основные задачи, экономический анализ ситуации, выявление резервов повышения экономической эффективности. В результате каждая из команд выносит на всеобщее обсуждение свои результаты и может быть оценена как со стороны преподавателя, так и со стороны студентов другой команды.

Интерактивные формы обучения обеспечивают высокую мотивацию, прочность знаний, творчество, коммуникабельность, командный дух, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность.

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной
аттестации по дисциплине:

Экономика предприятий питания

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Профиль подготовки «Управление объектами гастротуризма»

Казань

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля
 - 2.1. Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля.
 - 2.1.1 Выступление на семинаре
 - 2.1.2 Индивидуальные домашние задания
 - 2.1.3 Тестирование
 - 2.1.4 Реферат
 - 2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля.
 - 2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний и умений (вопросы к экзамену)
 - 2.2.2 Фонд оценочных средств для проверки сформированности навыков (задачи к экзамену)
 - 2.2.3 Примерная тематика и критерии оценки курсовой работы.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Формы контроля Формируемые компетенции и их индикаторы	ОПК-5		
	ОПК-5.1.	ОПК-5.2.	ОПК-5.3.
Формы текущего контроля			
Выступление на семинаре	ЗЗ	ЗЗ	ЗЗЗ
Индивидуальные домашние задания	ЗЗ, У2	ЗЗ, У5	ЗЗЗ, У9
Тестирование письменное	ЗЗ	ЗЗ	ЗЗЗ
Реферат	ЗЗ, У2	ЗЗ, У5	ЗЗЗ, У9
Формы промежуточного контроля			
курсовая работа	ЗЗ, У2, В1	ЗЗ, У5, В4	ЗЗЗ, У9, В9
экзамен	ЗЗ, У2, В1	ЗЗ, У5, В4	ЗЗЗ, У9, В9

З- знания, У- умения, В - навыки

2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля.

2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля

2.1.1. Выступление на семинаре

Выступление на семинаре является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях. Выступление на семинаре может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, эссе, выполненных индивидуальных заданий и проблемных вопросов. Выступление на семинаре, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса, а также выступление студентов по проблемным вопросам экономики гостиничного предприятия.

Примерная тематика семинарских занятий

1. Место и значение дисциплины «Экономика на предприятиях индустрии питания в экономической науке.
2. Определения и структура предпринимательства в индустрии питания.
3. Экономические основы функционирования предприятий индустрии питания.
4. Предпринимательская и производственная функции предприятия сферы общественного питания
5. Предпринимательский риск: классификация и управление рисками
6. Основные фонды предприятий индустрии питания.
7. Оборотные средства предприятий индустрии питания.
8. Затраты предприятий общественного питания и их учет
9. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
10. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии питания.
11. Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников на предприятии индустрии питания.
12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания.

Критерии оценивания выступления на семинаре

Результат	Балл
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами	100-90
Дает полный и логически правильный ответ на вопрос, но сформулировать примеры по рассматриваемому вопросу не может	80-89
Демонстрирует частичное понимание сути вопроса, способен охарактеризовать суть финансового явления.	70-79
Способен сформулировать определения терминов, привести классификацию, перечислить формы, методы и т.п., но не может дать их характеристику	60-69
Демонстрирует непонимание вопроса, отвечает с наличием грубых ошибок в ответе либо не отвечает на вопросы	Менее 60

2.1.2. «Индивидуальные домашние задания»

Индивидуальное домашнее задание является одним из этапов в формировании компетенций обучающегося. Индивидуальное домашнее задание как форма оценочного средства предполагает краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация, развитие навыков логического мышления, углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Индивидуальное задание по дисциплине «Экономика предприятий питания»

выполняется студентом в виде:

- презентации предприятия общественного питания (по выбору);
- анализ основных экономических показателей

По каждому предприятию готовится пояснительная записка, включающая цель, основные задачи, экономический анализ ситуации, выявление резервов повышения экономической эффективности.

Интерактивные формы обучения обеспечивают высокую мотивацию, прочность знаний, творчество, коммуникабельность, командный дух, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность.

Предварительно, студент самостоятельно, на основе изучения литературы и знаний, полученных с помощью обзорных лекций, готовит реферат по выбранному предприятию сферы услуг. Группа обобщает полученную информацию в виде информационного справочника «Предприятия индустрии питания».

-решения цикла задач.

Студент самостоятельно, на основе изучения литературы и знаний, полученных с помощью обзорных лекций, готовит презентацию презентации предприятия общественного питания (по выбору).

В процессе самостоятельного изучения студент обязан проработать перечисленные ниже темы, для углубления теоретических знаний и практических навыков, на основании методических рекомендаций по самостоятельной работе.

Критерии оценивания

Критериями оценки Индивидуального домашнего задания являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению. Новизна текста определяет, прежде всего, самостоятельностью в постановке пробле-

мы, формулированием нового аспекта известной проблемы, наличие авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений.

Одним из критериев оценки работы является анализ использованной литературы. Определяется, привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Степень раскрытия сущности вопроса – наиболее важный критерий оценки работы студента над индивидуальным домашним заданием. В данном случае определяется: а) соответствие плана построения бизнес проекта предприятия общественного питания; б) соответствие содержания теме и плану; в) обоснованность способов и методов работы с материалом, способность его систематизировать и структурировать; г) полнота и глубина знаний по теме; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). Также учитывается соблюдение требований к оформлению: насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; оценка грамотности и культуры изложения; владение терминологией; соблюдение требований к объёму реферата.

Критерии оценивания	Баллы
В работе обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.	90-100
Основные требования к работе выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.	80-89
В работе имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.	66-79
Работа представлена, но тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	60-65

2.1.3. Тестирование письменное

Тест используется для текущего контроля студентов. В целях освоения компетенции для написания контрольной работы студенты изучают необходимый теоретический материал по теме и отвечают на вопросы, выбирая один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов. Студентам дается 3-4 варианта с 20-25 тестовыми вопросами в каждом варианте.

Тестирование помогает определить, владеет ли студент основными понятиями, а также выяснить, как полученные знания помогают ему при написании конкретных программ.

Типовые варианты теста

Выберите правильный на Ваш взгляд вариант/варианты ответа:

1. *Экономическая деятельность предприятия это:*

- а) деятельность одного из экономических субъектов;
- б) сочетание действий, приводящих к получению определенного набора продукции или услуг;
- в) вид экономической деятельности, состоящий из ряда многоаспектных процессов производства туристского продукта (услуги), направленного на удовлетворение интересов потребителя.

2. *Включает ли предпринимательская деятельность следующие стадии:*

- а) накопление и отбор предпринимательской идеи, в которой могут быть совмещены возможности предпринимателя с потребностями рынка;
- б) планирование производственной и финансово-хозяйственной деятельности, маркетинга;
- в) определение потребностей в ресурсах (в том числе в денежных средствах) и в поставщиках;
- г) управление проектом;
- д) управление предприятием

3. *Выделите основные составляющие экономического риска:*

- а) производственный;
- б) коммерческий;
- в) кредитный;
- г) инвестиционный;
- д) валютный;
- е) инфляционный;
- и)политический.

4. *Наиболее важные причины возникновения производственного риска:*

- а) возможное снижение предполагаемых объемов производства,
- б)рост материальных и/или других затрат,
- в)уплата повышенных отчислений и налогов,
- г)потери от низкого качества продукции
- д)снижение спроса.

5. *Включают ли понятие калькуляции следующие их виды?*

- а) плановую;
- б) сметную;
- в) нормативную;
- г) проектную;
- д) отчетную;
- е) хозрасчетную.

6. *Включаются ли в смету затрат?*

- а) все затраты основных и вспомогательных подразделений предприятия, участвующих в производстве продукции и услуг;
- б) затраты на освоение производства новой продукции/услуг;
- в) затраты на подготовку производства;
- г) затраты на рекламу и сбыт.

7. Финансовая устойчивость предприятия характеризуется:

- а) стабильным превышением доходов над расходами;
- б) возможностью свободного маневра денежными средствами;
- в) эффективностью использования денежных средств в процессе текущей (операционной) деятельности.

8. Платежеспособность предприятия – это:

- а) способность своевременно и полностью выполнять свои финансовые обязательства;
- б) наличие прибыли;
- в) наличие имущества.

9. Предприятие считается платежеспособным, если:

- а) оборотные активы ОА (раздел II баланса) > краткосрочные пассивы КО (раздел V баланса);
- б) оборотные активы ОА (раздел II баланса) = краткосрочные пассивы КО (раздел V баланса);
- в) оборотные активы ОА (раздел II баланса) < краткосрочные пассивы КО (раздел V баланса).

10. При сопоставлении собственных оборотных средств (СОС) и наиболее срочных обязательств (СО) предприятие платежеспособно, если:

- а) $СОС = СО$;
- б) $СОС > СО$;
- в) $СОС < СО$.

11. Позволяет ли прогнозирование способности предприятия к нейтрализации угрозы банкротства за счет внутреннего финансового потенциала:

- а) обеспечить рост чистого денежного потока;
- б) снизить общую сумму финансовых обязательств;
реструктуризировать свои финансовые обязательства путем перевода их из краткосрочных форм в долгосрочные;
- в) снизить уровень текущих затрат и коэффициент операционного левериджа;
- г) снизить уровень финансовых рисков в своей деятельности;
- д) положительно изменить другие финансовые показатели несмотря на негативное воздействие отдельных факторов.

Критерии оценивания

Результат	Баллы
Дает правильные ответы на 90-100% вопросов	90-100
Дает правильные ответы на 80-89% вопросов	80-89
Дает правильные ответы на 70-79% вопросов	70-79
Дает правильные ответы на 60-69% вопросов	60-69
Менее 60% правильных ответов	Менее 60

2.1.4. Реферат

Реферат является одним из этапов в формировании компетенций обучающегося. Реферат как форма оценочного средства предполагает краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация, развитие навыков логического мышления, углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Реферат по дисциплине «Экономика предприятий питания» выполняется студентом по теме «Состояние и перспективы развития индустрии питания на примере предприятия общественного питания (по выбору)».

Критерии оценивания

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению. Новизна текста определяет, прежде всего, самостоятельностью в постановке проблемы, формулированием нового аспекта известной проблемы, наличие авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений.

Одним из критериев оценки работы является анализ использованной литературы. Определяется, привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Степень раскрытия сущности вопроса – наиболее важный критерий оценки работы студента над рефератом. В данном случае определяется: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) обоснованность способов и методов работы с материалом, способность его систематизировать и структурировать; г) полнота и глубина знаний по теме; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). Также учитывается соблюдение требований к оформлению: насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; оценка грамотности и культуры изложения; владение терминологией; соблюдение требований к объёму реферата.

Критерии оценивания	Баллы
В реферате обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.	90-100
Основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсут-	80-89

ствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.	
В работе имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.	66-79
Реферат представлен, но тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	60-65

2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля

2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний/умений Экзаменационные вопросы

- 1.Рыночная среда современного предприятия индустрии питания.
- 2.Предпринимательская и производственная функции предприятия общественного питания
- 3.Организационные и государственно-правовые формы предприятия в индустрии питания
4. Виды предпринимательской деятельности в индустрии питания.
- 5.Предпринимательский риск: классификация и управление рисками
- 6.Налогообложение и социальные льготы предприятия индустрии питания.
- 7.Основные фонды предприятия общественного питания.
- 8.Оценка основных фондов предприятия общественного питания.
9. Показатели использования основных фондов предприятия общественного питания.
10. Использование лизинга в индустрии питания.
- 11.Состав, структура и классификация оборотных средств предприятия общественного питания.
- 12.Оценка эффективности использования оборотных средств предприятия. Резервы повышения эффективности использования оборотного капитала.
13. Затраты предприятия общественного питания.
14. Виды себестоимости и основные статьи затрат на производство и реализацию продукции.
- 15.Анализ структуры затрат. Точка безубыточности.
- 16.Резервы снижения себестоимости продукции и услуг
- 17.Роль цены в экономике предприятия. Сущность и основные функции цены
- 18.Ценовая политика предприятия индустрии питания.
- 19.Особенности ценообразования услуг предприятия индустрии туризма . Факторы, влияющие на уровень цен индустрии туризма.
20. Оценка эффективности деятельности предприятия общественного питания.
- 21.Сущность и критерии экономической эффективности производства
- 22.Основные показатели эффективности функционирования предприятий индустрии питания

23. Специфические показатели оценки экономической эффективности функционирования предприятий общественного питания.
24. Управление прибылью и рентабельностью на предприятии индустрии питания.
25. Валовой доход и валовая прибыль предприятия.
26. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии питания
Сущность, источники формирования и механизм распределения прибыли.
27. Рентабельность предприятия индустрии питания.
28. Анализ хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания
29. Финансовая устойчивость предприятия общественного питания.
30. Экономика труда предприятий общественного питания
31. Анализ трудовых ресурсов предприятия общественного питания
32. Производительность труда: определение, показатели. Способы повышения производительности труда.
33. Планирование хозяйственной деятельности предприятия общественного питания
34. Бюджет и его значение в деятельности предприятия индустрии питания
35. Бизнес-планирование предприятия и его структура.

2.2.2 Фонд оценочных средств для проверки умений/навыки

Экзаменационные задачи для проверки сформированности умений и навыков студентов

Задача 1.

Стоимость поставки оборудования для предприятия общественного питания характеризуется следующими показателями:

Стоимость оборудования у производителя – 350 тыс.руб.

Стоимость транспортировки оборудования – 15 тыс.руб.

Стоимость монтажа оборудования – 8 тыс.руб.

Рассчитайте первоначальную стоимость оборудования для постановки на балансовый учет предприятия.

Задача 2.

На конец года запасы предприятия равны 30 000 руб., а себестоимость реализованной продукции – 120 000 руб.

Определите коэффициент оборачиваемости запасов.

Задача 3.

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

Совокупные затраты – 1 000 000 руб.;

Число проданных услуг – 500.

Определите средние затраты на единицу проданных услуг.

Задача 4.

Задача 1. Исходные данные:

Деятельность предприятия характеризуется следующими данными:

Показатели	2022 год	2023 год
------------	----------	----------

Объём продаж (млн. руб.)	788,0	925,0
Прибыль (млн. руб.)	11,7	13,2
Среднегодовая сумма оборотных средств (млн. руб.)	36,8	38,8

Рассчитайте показатели экономической эффективности использования оборотных средств. Определите абсолютную сумму высвобождённых или дополнительно привлечённых оборотных средств в результате изменения оборачиваемости, а также влияние изменения объёма продаж и среднегодовой суммы оборотных средств на оборачиваемость оборотных фондов.

Задача 5.

Полные затраты на производство услуги составляют 3000 руб. Норматив рентабельности составляет 15 %.

Определить цену на услугу.

Задача 6. Исходные данные:

Деятельность предприятия индустрии питания характеризуется следующими данными:

Показатели	Прошлый год (тыс.руб.)	Отчетный год (тыс.руб.)
Первоначальная стоимость основных средств	200 000	210 000
Стоимость поступивших основных средств	27 000	29 000
Стоимость выбывших основных средств	21 000	22 000
Стоимость основных средств на начало периода	180 000	186 000

Рассчитайте стоимость основных средств предприятия на конец прошлого года и отчетного года.

Задача 7. Исходные данные:

Деятельность предприятия индустрии туризма характеризуется следующими данными:

Показатели	Единица измерения
Основные производственных фондов на конец года (млн. руб.)	150
Степень износа основных производственных фондов (%)	10
Введены новые основные производственные фонды (млн. руб.)	7

Определите коэффициенты:

- обновления;
- износа и годности фондов на конец года.

Задача 8. Исходные данные:

Предприятие оказывает одну услугу. Ее деятельность характеризуется следующими данными:

Показатели	(тыс. руб.)
выручка от реализации	150
переменные издержки	100
постоянные издержки	40
прибыль	10

Определить пороговую выручку.

Задача 9. Деятельность ресторана характеризуется следующими данными:

Показатель	Единица измерения
Запланированный объем продукции собственного производства (условные блюда)	2 700 000
Норма выработки на одного работника в день (условные блюда)	360
Эффективный фонд рабочего времени (дней) при пятидневной рабочей недели	225

Определите численность работников рабочих профессий (повара/официанты).

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам экзамена

Характеристика ответа	Европейская оценка	Рубежные баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос экзаменационного билета, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном ориентировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. При ответе на экзаменационный билет студент демонстрирует применение знаний к реальным профессиональным ситуациям, объясняет решение задачи на уровне анализа, синтеза и дает свою оценку решения проблемы. Причем студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания и правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	A	100-96	5+	Повышенный уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Задача решена правильно и с обоснованием принятого	A	95-91	5	

решения. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.				
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Задача решена верно, правильно обосновывает принятую методику решения задачи. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	A	90-86	5-	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	B	85-81	4+	Базовый уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Студент владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.	C	80-76	4	
Студент демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий или решении практической задачи, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	C	75-71	4-	
Дан недостаточно полный и развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Студент	D	70-66	3+	Пороговый уровень сформированности компетенций

испытывает затруднения при выполнении практической задачи и не может связать теорию с практикой.				
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Испытывает затруднения при выполнении практических задач. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	65-61	3	
Дан неполный ответ. Присутствует нелогичность изложения. Студент затрудняется с доказательностью. Масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений. В ответе отсутствуют выводы. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя	E	60	3-	
Студент испытывает значительные трудности в ответе на экзаменационные вопросы. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений экономической теории. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает. Задача не решена	F	Менее 60	2	Компетенции не сформированы

2.2.3 Примерная тематика и критерии оценивания курсовой работы по дисциплине « Экономика предприятий питания »

Примерная тематика курсовых работ

1. Производственная функция предприятия индустрии питания в условиях воздействия на его деятельность макроэкономических и микроэкономических факторов.
2. Особенности развития индустрии питания как отрасли экономики.
3. Особенности экономики предприятия общественного питания.
4. Основные средства предприятия индустрии питания : состав, виды, планирование, учёт и оценка основных фондов, износ и амортизация основных фондов
5. Анализ эффективности использования основных средств.
6. Аренда и лизинг имущества в предприятии индустрии питания.
7. Анализ эффективности использования оборотных фондов предприятия индустрии питания
8. Сущность, структура и состав издержек на предприятии индустрии питания. Виды издержек производства.
9. Издержки производства и себестоимость в индустрии питания.
10. Сущность цены как экономической категории, цели и задачи ценообра-

- зования в индустрии питания.
- 11.Ценовая политика в индустрии питания.
 - 12.Экономическая сущность дохода и источники образования дохода на предприятии в индустрии питания.
 - 13.Прибыль и ее сущность. Формирование, распределение и использование прибыли предприятия в индустрии питания .
 - 14.Рентабельность как показатель эффективного хозяйствования предприятия индустрии питания и пути её повышения.
 - 15.Экономический анализ деятельности предприятия индустрии питания.
 - 16.Финансовый анализ деятельности предприятия общественного питания.
 17. Планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания.
 - 18.Анализ трудовых ресурсов предприятий индустрии питания.
 - 19.Заработная плата и ее сущность в предприятии индустрии питания.
 - 20.Производительность труда и ее показатели на предприятиях индустрии питания.
 - 21.Эффективность использования кадров на предприятии индустрии питания .
 - 22.Стимулирование работников предприятий индустрии питания.

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам написания курсовой работы

Характеристика ответа	Европей- ская оценка	Рубежные баллы	Оценка	Уровень сформиро- ванности компетенций
Демонстрирует глубокие знания теоретической части. Умеет применять полученные знания при практическом анализе конкретного предприятия. Умеет выявлять, в результате проведенного анализа, резервы повышения экономической эффективной работы предприятия и рассчитать экономической эффект от предложенных мероприятий. Студент творчески подошел к написанию курсовой работы и представил свои предложения по улучшению работы предприятия. Курсовая работа оформлена в соответствии с методическими указаниями по курсовой работе.	А	100-96	5+	Повышенный уровень сформированности компетенций
Демонстрирует глубокие знания теоретической и практической частей курсовой работы. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Свободно владеет необходимыми навыками и приемами экономического анализа при объяснении практической части курсовой работы и расчетах экономического эффекта. Курсовая работа оформлена в соответствии с требованиями.	А	95-91	5	
Демонстрирует глубокие знания теоретической и	А	90-86	5-	

практической частей курсовой работы. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Свободно владеет необходимыми навыками и приемами экономического анализа при объяснении практической части курсовой работы и расчетах экономического эффекта. В ответах на дополнительные вопросы допущены недочеты, исправленные студентом с помощью наводящих вопросов преподавателя. Курсовая работа оформлена в соответствии с требованиями.				
Демонстрирует знания теоретической и практической частей курсовой работы. Правильно применяет и использует приемы и методы экономического анализа, могут быть допущены отдельные неточности или незначительные ошибки в анализе и при расчетах экономического эффекта. Курсовая работа оформлена в соответствии с требованиями.	B	85-81	4+	Базовый уровень сформированности компетенций
Демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Работа выполнена без существенных ошибок в расчетах. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако в них допущены неточности. Курсовая работа оформлена в соответствии с требованиями.	C	80-76	4	
Демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Работа выполнена без существенных ошибок. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки. Однако в них допущены незначительные ошибки. В работе встречаются отдельные незначительные ошибки.	C	75-71	4-	
Демонстрирует определенные знания, но не усвоил детали, допускает неточности, логическую последовательность, ошибки в курсовой работе. Допущены неточности в оформлении курсовой работы	D	70-66	3+	Пороговый уровень сформированности компетенций
Даны неполные ответы на вопросы по курсовой работе. Встречаются незначительные ошибки по тексту, в расчетах. Допущены неточности в оформлении курсовой работы. Допущены неточности в оформлении курсовой работы	E	65-61	3	
Даны неполные ответы на вопросы по курсовой работе. Присутствует нелогичность изложения. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя.	E	60	3-	
Не знает значительную часть теоретического и практического материала, допускает существенные ошибки в расчетах или ответах на вопросы. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента. Курсовая работа оформлена не в соответствии с требованиями локальных документов	F	Менее 60	2	Компетенции не сформированы