МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)
_____ Н.С. Коржикова
«28» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.04 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Экономика ресторана

Кафедра:	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очная
Год набора:	2023
Общая трудоемкость:	108 часов/3 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00B895E5D3E87E5E81C0F723DE8AC92877
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Действителен: с 06.08.2024 до 30.10.2025

Вязьма, 2023 г.

Программу составил(и):
канд.эконом.наук доцент Авцинова А.А.
канд.экон.наук доцент Кучерова Е.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Экономика ресторана"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 26.05. 2023 г. № 10
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

сформировать у обучающихся понятие и теоретические основы функционирования ресторанов как субъектов хозяйствования и объектов экономического управления; выявить отраслевые особенности их экономики, место в системе общественного воспроизводства, включая производство, реализацию и потребление продукции общественного питания различными группами населения

1.2. Задачи:

- определение места и назначения ресторанов в индустрии гостеприимства, их функций, социально-экономического значения, понятия «услуга питания»;
- изучение основных понятий, категорий и показателей хозяйственной деятельности предприятий питания разных организационно-правовых форм и категорий;
- изучение специфики деятельности ресторанов, их видов и типов;
- приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных показателей, характеризующих деятельности
предприятий питания индустрии гостеприимства с точки зрения их результативности и эффективности;
- овладение методикой и технологией экономического анализа экономических показателей и финансовых результатов деятельности
предприятий питания индустрии гостеприимства;
- приобретение практических навыков расчета основных количественных и качественных показателей деятельности предприятия
питания индустрии гостеприимства;
- овладение методами планирования основных показателей и умение экономически обосновывать плановые решения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Бережливое производство в ресторане	7	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
2	Проектирование	7	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
3	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	24	24	24	24
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 6 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1: Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3: Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Экономические основы функционирования ресторана						
1.1	**Тема 1. Предприятие питания в рыночной экономике. Общее понятие предприятия общественного питания. Основные черты предприятия питания в рыночных условиях. Назначение, функции и задачи предприятий ресторанного бизнеса. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Рестораны, бары, кафе, столовые и закусочные как субъекты и объекты рыночных отношений в сфере обслуживания. Понятие об экономическом потенциале предприятий общественного питания, модель экономического потенциала предприятия, его параметры. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий ресторанного бизнеса. Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия общественного питания. Знать: понятие предприятия общественного питания, его основные черты, классификацию предприятий общепита по различным признакам. /Лек/**	6	8	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
1.2	**Тема 1. Предприятие питания в рыночной экономике. Общее понятие предприятия общественного питания. Основные черты предприятия питания в рыночных условиях. Назначение, функции и задачи предприятий ресторанного бизнеса. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Рестораны, бары, кафе, столовые и закусочные как субъекты и объекты рыночных отношений в сфере обслуживания. Понятие об экономическом потенциале предприятий общественного питания, модель экономического потенциала предприятия, его параметры. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий ресторанного бизнеса. Факторы, влияющие на конкурентоспособность**	6	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование

	предприятия общественного питания. Уметь: ориентироваться в многообразии видов предприятий общественного питания. Владеть: навыками анализа факторов конкурентоспособности предприятий общественного питания. /Пр/						
1.3	**Тема 1. Предприятие питания в рыночной экономике. Общее понятие предприятия общественного питания. Основные черты предприятия питания в рыночных условиях. Назначение, функции и задачи предприятий ресторанного бизнеса. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Рестораны, бары, кафе, столовые и закусочные как субъекты и объекты рыночных отношений в сфере обслуживания. Понятие об экономическом потенциале предприятий общественного питания, модель экономического потенциала предприятия, его параметры. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий ресторанного бизнеса. Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия общественного питания. Знать: понятие предприятия общественного питания, его основные черты, классификацию предприятий общепита по различным признакам. Уметь: ориентироваться в многообразии видов предприятий общественного питания. Владеть: навыками анализа факторов конкурентоспособности предприятий общественного питания. /Ср/**	6	6	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
1.4	**Тема 2. Основные фонды и оборотные средства ресторана. Основные фонды ресторана, их классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов: первоначальная, восстановительная и остаточная. Оценка эффективности использования основных фондов в ресторане. Методы планирования воспроизводства фондов в ресторане. Понятие оборотных средств и фондов обращения ресторана. Классификация оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств**	6	8	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	ресторана и пути ускорения их оборачиваемости. Знать: понятие основных фондов и оборотных средств ресторана. /Лек/						
1.5	**Тема 2. Основные фонды и оборотные средства ресторана. Основные фонды ресторана, их классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов: первоначальная, восстановительная и остаточная. Оценка эффективности использования основных фондов в ресторане. Методы планирования воспроизводства фондов в ресторане. Понятие оборотных средств и фондов обращения ресторана. Классификация оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств ресторана и пути ускорения их оборачиваемости. Уметь: оценивать эффективность использования основных фондов и оборотных средств. Владеть: методами планирования воспроизводства основных фондов и оборотных средств. /Пр/**	6	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование
1.6	**Тема 2. Основные фонды и оборотные средства ресторана. Основные фонды ресторана, их классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов: первоначальная, восстановительная и остаточная. Оценка эффективности использования основных фондов в ресторане. Методы планирования воспроизводства фондов в ресторане. Понятие оборотных средств и фондов обращения ресторана. Классификация оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств ресторана и пути ускорения их оборачиваемости. Знать: понятие основных фондов и оборотных средств ресторана. Уметь: оценивать эффективность использования основных фондов и оборотных средств. Владеть: методами планирования воспроизводства основных фондов и оборотных средств. /Ср/**	6	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
1.7	**Тема 3. Трудовые ресурсы ресторана и эффективность их использования Понятие трудовых ресурсов ресторана. Трудовые ресурсы и кадры.Кадровый состав ресторана, его структура. Штатное расписание предприятий. Эффективность**	6	8	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	труда: понятия, методы и определения. Производительность труда в ресторане: понятия, показатели и методы определения. Пути повышения производительности труда в ресторане. Заработная плата как экономическая категория и как экономический показатель в деятельности предприятий. Знать: понятия трудовых ресурсов и кадров; специфику организации оплаты труда в ресторане. /Лек/						
1.8	**Тема 3. Трудовые ресурсы ресторана и эффективность их использования Понятие трудовых ресурсов ресторана. Трудовые ресурсы и кадры.Кадровый состав ресторана, его структура. Штатное расписание предприятий. Эффективность труда: понятия, методы и определения. Производительность труда в ресторане: понятия, показатели и методы определения. Пути повышения производительности труда в ресторане. Заработная плата как экономическая категория и как экономический показатель в деятельности предприятий. Уметь: составить штатное расписание предприятий; ориентироваться в составе фонда оплаты труда. Владеть: понятиями, показателями и методами определения производительности труда; основными методами начисления заработной платы. /Пр/**	6	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование
1.9	**Тема 3. Трудовые ресурсы ресторана и эффективность их использования Понятие трудовых ресурсов ресторана. Трудовые ресурсы и кадры.Кадровый состав ресторана, его структура. Штатное расписание предприятий. Эффективность труда: понятия, методы и определения. Производительность труда в ресторане: понятия, показатели и методы определения. Пути повышения производительности труда в ресторане. Заработная плата как экономическая категория и как экономический показатель в деятельности предприятий. Знать: понятия трудовых ресурсов и кадров; специфику организации оплаты труда в ресторане. Уметь: составить штатное расписание предприятий; ориентироваться в составе фонда оплаты труда. Владеть: понятиями, показателями и методами определения производительности труда;**	6	6	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки

	основными методами начисления заработной платы. /Ср/						
1.10	**Тема 4. Финансовые результаты ресторана. Сущность и источники образования валового дохода. Факторы, влияющие на валовой доход. Планирование валового дохода. Доходы от дополнительной деятельности предприятий питания. Экономическая сущность прибыли ресторана, ее функции. Методы анализа и планирования прибыли и рентабельности ресторана. Балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, особенности их формирования. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия, направления ее использования. Рентабельность ресторана, ее понятие и значение. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета. Знать: сущность и источники формирования валового дохода; : сущность прибыли как одного из основных показателей деятельности предприятия. /Лек/**	6	8	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
1.11	**Тема 4. Финансовые результаты ресторана. Сущность и источники образования валового дохода. Факторы, влияющие на валовой доход. Планирование валового дохода. Доходы от дополнительной деятельности предприятий питания. Экономическая сущность прибыли ресторана, ее функции. Методы анализа и планирования прибыли и рентабельности ресторана. Балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, особенности их формирования. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия, направления ее использования. Рентабельность ресторана, ее понятие и значение. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета. Уметь: планировать валовой доход и прибыль ресторана. Владеть: методами анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности ресторана. /Пр/**	6	6	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование
1.12	**Тема 4. Финансовые результаты ресторана. Сущность и источники образования валового дохода. Факторы, влияющие на валовой доход. Планирование валового дохода. Доходы от дополнительной деятельности предприятий питания. Экономическая сущность прибыли ресторана, ее функции.**	6	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки

	Методы анализа и планирования прибыли и рентабельности ресторана. Балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, особенности их формирования. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия, направления ее использования. Рентабельность ресторана, ее понятие и значение. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета. Знать: сущность и источники формирования валового дохода; : сущность прибыли как одного из основных показателей деятельности предприятия. Уметь: планировать валовой доход и прибыль ресторана. Владеть: методами анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности ресторана. /Ср/						
	Раздел 2.Контроль						
2.1	**Подготовка и проведение экзамена Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания. Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем. Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания. /Экзамен/**	6	36	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к экзамену, итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Компьютерная технология обучения

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

Технология развития критического мышления

Технология направлена на развитие ученика, основными показателями которого являются оценочность, открытость новым идеям, собственное мнение и рефлексия собственных суждений

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в

том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Недостаточный уровень:

Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания отсутствуют

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы

Навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания не сформированы

Пороговый уровень:

Сформированы базовые структуры знаний методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментарны и носят репродуктивный характер

Демонстрируются отдельные практические навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

Продвинутый уровень:

Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания обширные, системные

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий

Демонстрируется устойчивый практический навык владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

Высокий уровень:

Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания твердые, аргументированные, всесторонние

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий

Демонстрируется способность адаптировать практический навык владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания к решению как типовых, так и нестандартных заданий

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не	Умения фрагментарны и	Умения носят	Умения успешно

	сформированы.	носят репродуктивный характер.	репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания отсутствуют
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы
Навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания не сформированы
2. Пороговый уровень
Сформированы базовые структуры знаний методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментарны и носят репродуктивный характер
Демонстрируются отдельные практические навыки владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания
3. Продвинутый уровень

Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания обширные, системные
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий
Демонстрируется устойчивый практический навык владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания
4. Высокий уровень
Знания методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципов и методов организации системы контроля работы персонала предприятий питания твердые, аргументированные, всесторонние
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий
Демонстрируется способность адаптировать практический навык владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания к решению как типовых, так и нестандартных заданий

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Вопросы к устному опросу

Тема 1. Предприятие питания в рыночной экономике

1. Какую роль играют предприятия общественного питания в экономике страны?
2. Какова сущность и назначение деятельности предприятий общественного питания?
3. Какими внутренними и внешними факторам развития характеризуются предприятия общественного питания?
4. Каковы функции, выполняемые предприятиями общественного питания?
5. Что понимают под предприятием общественного питания?
6. Каково содержание понятия «розничный товарооборот предприятия питания»?
7. Как исчисляется оптовый товарооборот предприятия питания?
8. Какова структура валового товарооборота предприятия питания и что она характеризует?
9. Что такое внутрисистемный товарооборот и является ли он составной частью розничного товарооборота?
10. Какими стоимостными показателями характеризуется производственная программа предприятия питания?

Тема 2. Основные фонды и оборотные средства ресторана

1. Что такое основные фонды предприятия?
2. Какова структура основных фондов ресторана?
3. Какие показатели характеризуют использование основных фондов предприятий питания?
4. Что понимается под амортизацией основных фондов?
5. Каковы методы начисления основных фондов?
6. Какие элементы включают оборотные фонды
7. Из чего состоят фонды обращения?
8. Каковы направления ускорения оборачиваемости оборотных средств?
9. Что такое производственные фонды?
10. Какова структура производственных фондов ресторана?

Тема 3. Трудовые ресурсы ресторана и эффективность их использования

1. Что понимается под рабочей силой?
2. В чем заключается взаимосвязь между рабочей силой и кадрами предприятия?
3. Как можно охарактеризовать рынок рабочей силы в сфере общественного питания?
4. Какую роль играет штатное расписание в обеспечении предприятия питания кадрами?
5. Каковы основные нормы и нормативы труда в ресторане?
6. Под влиянием каких факторов формируется кадровый состав предприятия питания?
7. Каковы методы расчета производительности труда в предприятиях общественного питания?
8. Каковы основные пути повышения производительности труда в предприятиях питания?
9. В чем сущность рынка труда?
10. Каковы основные характеристики рынка труда?

Тема 4. Финансовые результаты ресторана

1. В чем различия между условно-постоянными и условно-переменными издержками производства и обращения на предприятиях питания?
2. В чем состоит отличие себестоимости продукции и издержек производства и обращения предприятия общественного питания?
3. Что это такое издержки предприятия питания?
4. В какую экономическую категорию составной частью входят издержки предприятия?
5. Какова структура издержек на предприятиях питания?
6. Как классифицируются издержки в зависимости от функций предприятия, которые они обслуживают?
7. Чем отличаются условно-переменные издержки от условно-постоянных?
8. Какова главная цель анализа и планирования валового дохода предприятий питания?
9. Какова роль наценки в структуре валового дохода предприятия питания?
10. Что такое рентабельность предприятия?

Вопросы для самоподготовки
Тема 1. Предприятие питания в рыночной экономике
1. Что является материальной основой товарооборота предприятий питания?
3. Под влиянием каких факторов складываются объем и структура товарооборота предприятий питания?
4. Как определяется ритмичность развития товарооборота?
5. Какова роль товарных запасов в создании материальной основы для развития товарооборота и производства продукции собственного производства?
6. Какие основные показатели учитывают при расчете показателей продуктового баланса организации питания?
7. Каковы основные направления анализа степени обеспечения предприятия сырьем и продовольственными товарами?
8. Как определяется потребность предприятия питания в различных видах сырья?
9. Каков алгоритм расчета потребности в сырье на единицу продукции собственного производства?
10. Какие факторы необходимо учитывать при определении объема и структуры товарных запасов?

Тема 2. Основные фонды и оборотные средства ресторана
1. Как оцениваются производственные фонды ресторана?
2. Как определяется рентабельность производственных фондов ресторана?
3. Какими показателями оценивается экстенсивное использование основных фондов?
4. Что характеризует интенсивное использование основных фондов?
5. Какие факторы влияют на повышение эффективности основных фондов?
6. Какова взаимосвязь понятий «основные фонды», «оборотные средства» и «материальные ресурсы» предприятий питания?
7. В чем суть фондов обращения?
8. Что такое коэффициент оборачиваемости оборотных средств?
9. Какими показателями оценивается эффективность использования оборотных средств?
10. Как ускорить обращение оборотных средств предприятия питания?

Тема 3. Трудовые ресурсы ресторана и эффективность их использования
1. Что понимается под трудовыми ресурсами?
2. Что такое кадры предприятия?
3. Как определяются нормы труда в ресторане?
4. Какие признаки присущи товару «рабочая сила»?
5. Что выступает в качестве цены рабочей силы?
6. Почему труд в общественном питании признается производительным?
7. Каковы особенности труда и рынка труда в общественном питании?
8. Что понимается под штатным составом работников предприятий питания и чем он отличается от списочной численности предприятия?
9. Чем определяется квалификация и специальность работников предприятий питания?
10. Какие факторы способствуют повышению эффективности использования кадрового состава предприятия питания?

Тема 4. Финансовые результаты ресторана
1. В чем экономический смысл показателя рентабельности ресторана?
2. Как рассчитывается рентабельность на предприятии?
3. Под влиянием каких факторов складывается прибыль предприятия?
4. Какова структура условно-постоянных издержек?
5. Каковы источники образования валового дохода?
6. Какие факторы влияют на валовой доход?
7. Какие методы планирования валового дохода ресторана вы знаете?
8. Что входит в состав доходов от дополнительной деятельности предприятий питания?
9. В чем заключается экономическая сущность прибыли ресторана?
10. Какие методы анализа и планирования прибыли и рентабельности ресторана вы знаете?

Тестовые задания
Тема 1. Предприятие питания в рыночной экономике
1. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров:
а) ресторан высшего класса
б) ресторан эконом класса
в) ресторан класса люкс
2. Ресторан такого типа, в первую очередь, специализируется на реализации разных видов пиццы, а также различных закусок, кондитерских изделий, безалкогольных и алкогольных напитков:
а) пиццерия
б) закусочная
в) кафе
3. Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обусловливает необходимость замены одних продуктов другими:
а) принцип взаимозаменяемости
б) принцип безопасности
в) принцип совместимости
4. Потребительский рынок, где основные покупатели — индивидуальные потребители, население:

б) повышение заработной платы работников
в) выход на мировой рынок
г) максимальное удовлетворение общественных потребностей
6. Задачи предприятия определяются:
а) интересами владельца
б) размером капитала
в) ситуацией внутри предприятия
г) высшим руководством
7. Выберите более полное определение понятия «рынок»:
а) рынок – это место розничной торговли под открытым небом или в торговых рядах
б) под рынком понимаются способ, место и средства товарообмена
в) рынок – это система экономических отношений между продавцом и покупателем по поводу обмена товаров (услуг)
г) другой вариант ответа
8. Система управления включает следующие компоненты:
а) принципы, задачи и методы управления
б) структуру органов управления
в) информацию и средства ее обработки
г) текущее управление
9. В зависимости от качества предоставляемых услуг рестораны делятся на :
а) классы
б) типы
в) виды
10. Общественное питание – это….
а) специфическая отрасль экономики и разновидность торговой деятельности
б) специфические функции производства
в) изготовление собственной продукции

Тема 2. Основные фонды и оборотные средства ресторана
1. Средства труда многократно используемые в процессе производства, постепенно изнашиваемые и переносящие свою стоимость на стоимость готовой продукции – это:
а) оборотные средства
б) оборотные фонды
в) основные фонды
2. Амортизация основных фондов – это:
а) стоимость оборудования
б) перенесение стоимости основных фондов на себестоимость продукции
в) содержание основных фондов
3. Какие из перечисленных позиций относятся к фондам обращения?
а) полуфабрикаты собственного производства
б) денежные средства в кассе
в) прибыль предприятия
4. Что из перечисленного входит в состав оборотных средств предприятия?
а) запасы сырья, материалов, топлива
б) транспортные средства
в) вычислительная техника
5. Какие из перечисленных позиций входят в состав ОПФ?
а) незавершенное производство
б) готовая продукция
в) здания, сооружения, передаточные устройства
6. Отношение выручки от реализации продукции к стоимости ОПФ – это:
а) фондоотдача
б) фондовооруженность
в) фондоемкость
7. Какие позиции характеризуют коэффициент оборачиваемости оборотных средств?
а) объем реализованной продукции в расчете на 1 руб. оборотных фондов
б) количество оборотов оборотных средств за соответствующий период
в) продолжительность одного оборота оборотных средств
8. Разница между первоначальной стоимостью основных фондов и стоимостью износа – это:
а) восстановительная стоимость
б) ликвидационная стоимость
в) остаточная стоимость
9. Фондоемкость определяется как отношение:
а) стоимости ОПФ к выручке от продажи продукции
б) выручки от реализации продукции к стоимости ОПФ
в) стоимости оборотных средств к стоимости ОПФ
10. В чём вещественно воплощены основные средства:
а) в человеческих ресурсах
б) в уставном капитале предприятия
в) в средствах труда

Тема 3. Трудовые ресурсы ресторана и эффективность их использования
1. Что понимается под «трудовыми ресурсами» предприятия:
а) всех желающих участвовать в трудовом процессе
б) работающих в основных цехах
в) всех тех, кто участвует в трудовом процессе
2. Трудоемкость определяет:
а) затраты рабочего времени на производство единицы продукции
б) количество продукции высшего качества
в) количество продукции производимой в единицу времени
3. Явочная численность работающих учитывает:
а) работающих вспомогательных цехов
б) штат работающих занятых в основном производственном процессе
в) штат работающих ежедневно выходящих на работу в данные сутки
4. Списочная численность работающих учитывает:
а) штат работающих занятых в основном производственном процессе
б) весь штат работающих числящихся на предприятии
в) работающих основных и вспомогательных цехов
5. Коэффициент списочного состава определяется:
а) отношением числа дней работы работника к числу дней работы предприятия
б) отношением явочной численности к списочной
в) отношением списочной численности к явочной
6. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов:
а) выработка, трудоемкость
б) рентабельность производства
в) оборачиваемость, коэффициент списочного состава
7. От чего в большей степени зависит производительность труда на рабочем месте:
а) от величины заработной платы, престижности работы, количества работников
б) от медицинского обслуживания и оздоровительных мероприятий
в) от наличия заказов, спроса и цен на продукцию, объема сбыта
8. Повременная оплата труда применяется в случае:
а) если рабочий отказывается от применения сдельной оплаты труда
б) если рабочий не может оказывать непосредственного влияния на увеличение выпуска продукции
в) если отсутствуют качественные показатели выработки
9. Повременная оплата труда применяется в случае:
а) если отсутствуют количественные показатели выработки
б) если отсутствуют качественные показатели выработки
в) если рабочий отказывается от применения сдельной оплаты труда
10. Это выраженный в денежной форме размер оплаты труда, за выполненные работы в зависимости от ее сложности или квалификации рабочего за единицу времени:
а) тарифный разряд
б) тарифная ставка
в) заработная плата

Тема 4. Финансовые результаты ресторана
1. Данная прибыль будет выступать объектом налогообложения:
а) чистая прибыль
б) валовая прибыль
в) балансовая прибыль
г) прибыль от реализации продукции
2. В чем отличие постоянных затрат от переменных?
а) производятся регулярно (раз в день, неделю, месяц)
б) не связаны с объёмом произведённой продукции
в) изменяются при изменении количества выпускаемой продукции
г) появляются при совершенствовании технологии
3. Что необходимо для определения прибыли?
а) сложить постоянные и переменные затраты производителя за определённое время
б) найти разницу между выручкой и общими затратами
в) разделить общие затраты на размер выручки и выразить полученное число в процентах
г) найти разницу между общими затратами и выручкой
4. Какая внереализованная деятельность предприятия будет источником формирования прибыли?
а) данные о поступлении денежных средств на расчетный счет и в кассу за отгруженную или выданную со склада готовую продукцию предприятия нарастающим итогом
б) данные по отгруженной продукции, но не оплаченной в срок
в) остатки готовой продукции, не имеющей сбыта
г) доход прошлых лет, выявленный в отчетном году
5. Внешние факторы распределения прибыли влияющие на пропорции распределения:
а) правовые ограничения (ставки налогов на прибыль, процентные отчисления в резервные фонды и др.)
б) уровень коэффициента финансового левериджа (соотношение заемного и собственного капитала), который является одним из индикаторов финансового риска и одним из факторов, определяющих доходность собственного капитала
в) необходимость ускоренного завершения начатых инвестиционных проектов
г) текущая платежеспособность предприятия, при низком уровне которой предприятие должно сокращать потребляемую часть прибыли

а) показывают эффективность использования собственного и заемного капитала
б) показывает способность компании использовать оборотный и необоротный капитал и сколько единиц денежных средств необходимо предприятию для получения единицы прибыли
в) показывает долю валовой, чистой и операционной прибыли на одну единицу продаж
г) определяет процент превышения выручки от реализации товаров и услуг
7. Какими будут являться факторы: прибыль предприятия торговли и численность работников?
а) взаимовлияющими
б) невзаимосвязанными
в) обратно пропорциональными
8. Если присутствуют стабильные экономические условия хозяйствования, то основным путем увеличения прибыли от реализации продукции будет являться:
а) увеличение себестоимости в части нематериальных затрат
б) снижение себестоимости в части материальных затрат
в) увеличение себестоимости в части материальных затрат
г) снижение нематериальных затрат
9. Формула, которая помогает рассчитать влияния изменений объема товарооборота на сумму прибыли:
а) Вл.УИО = Т1 (УИО1 – УИОо) /100
б) Кнп = НП / ВП
в) Вл.Т = Ро (Т1 – То) / 100
г) Вл.УВД = Т1 (УВД1 – УВДо) / 100
10. Что будет значить соизмерение прибыли с затратами?
а) рентабельность
б) доход
в) расход

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к экзамену

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Дайте определение понятия общественное питание.
2. Дайте определение понятия предприятие общественного питания.
3. Дайте определение понятия ресторанный бизнес.
4. Дайте определение понятия ресторан.
5. Перечислите требования к услугам ресторана.
6. Назовите принципы управления рестораном.
7. Дайте определение понятия основной капитал.
8. Дайте определение понятия основные фонды.
9. Назовите виды стоимости основных фондов ресторана.
10. Дайте определение понятия износ основных фондов.
11. Перечислите показатели использования основных фондов ресторана.
12. Назовите показатели, которые используется для характеристики степени физического износа фондов.
13. Дайте определение понятия оборотные фонды.
14. Перечислите элементы фондов обращения ресторана.
15. Назовите направления повышения эффективности использования оборотных средств ресторана.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Раскройте суть принципа экономичности деятельности ресторана.
2. Сформулируйте понятие экономические ресурсы.
3. Охарактеризуйте состав трудовых ресурсов ресторана.
4. Сформулируйте цели кадровой политики ресторана.
5. Охарактеризуйте элементы кадровой политики ресторана.
6. Сформулируйте суть производительности труда.
7. Раскройте значение производительности труда для развития ресторана.
8. Дайте характеристику показателей производительности труда в ресторане.
9. Сформулируйте пути повышения производительности труда в ресторане.
10. Раскройте суть понятия издержки ресторана.
11. Сформулируйте различия между постоянными и переменными издержками ресторана.
12. Сформулируйте функции себестоимости продукции предприятия общественного питания.
13. Охарактеризуйте понятие экономическая эффективность деятельности ресторана.
14. Сформулируйте функции прибыли ресторана как экономической категории.
15. Дайте характеристику показателей рентабельности деятельности ресторана.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
1. Выручка от реализации продукции ресторана – 500 тыс. руб., затраты на производство продукции – 350 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей – 15 тыс. руб., прибыль, полученная от сдачи имущества в аренду – 5 тыс. руб., налоговые платежи составили 70 тыс. руб., величина собственного капитала предприятия – 1600 тыс. руб. Определите балансовую прибыль предприятия.
2. Выручка от реализации продукции ресторана – 500 тыс. руб., затраты на производство продукции – 350 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей – 15 тыс. руб., прибыль, полученная от сдачи имущества в аренду – 5 тыс. руб., налоговые платежи составили 70 тыс. руб., величина собственного капитала предприятия – 1600 тыс. руб. Определите чистую прибыль предприятия.
3. Р[illegible]

7. Товарная продукция за год составила 340 млн.руб. Стоимость основных фондов на начало года – 110 млн. руб. В марте выведено из эксплуатации и демонтировано оборудование полной стоимостью 18 млн. руб. Введено оборудование: первоначальной стоимостью 5 млн. руб. в июне и 24 млн.руб. - в октябре. Определите фондоотдачу.
8. Товарная продукция за год составила 340 млн.руб. Стоимость основных фондов на начало года – 110 млн. руб. В марте выведено из эксплуатации и демонтировано оборудование полной стоимостью 18 млн. руб. Введено оборудование: первоначальной стоимостью 5 млн. руб. в июне и 24 млн.руб. - в октябре. Определите коэффициент выбытия основных средств.
9. Товарная продукция за год составила 340 млн.руб. Стоимость основных фондов на начало года – 110 млн. руб. В марте выведено из эксплуатации и демонтировано оборудование полной стоимостью 18 млн. руб. Введено оборудование: первоначальной стоимостью 5 млн. руб. в июне и 24 млн.руб. - в октябре. Определите коэффициент обновления основных средств.
10. Оборудование не требующее монтажа было приобретено и сдано в эксплуатацию 20.12.2018г. Цена составляла 2 250 тыс.руб., транспортные затраты – 150 тыс.руб. Нормативный срок службы – 8 лет. Определите остаточную стоимость данной единицы оборудования на 01.01.2021г., если на предприятии амортизация начисляется способом уменьшаемого остатка (с коэффициентом 1,5).
11. Оборудование не требующее монтажа было приобретено и сдано в эксплуатацию 20.12.2018г. Цена составляла 2 250 тыс.руб., транспортные затраты – 150 тыс.руб. Нормативный срок службы – 8 лет. Определите остаточную стоимость данной единицы оборудования на 01.01.2021г., если на предприятии амортизация начисляется линейным способом.
12. Оборудование не требующее монтажа было приобретено и сдано в эксплуатацию 20.12.2018г. Цена составляла 2 250 тыс.руб., транспортные затраты – 150 тыс.руб. Нормативный срок службы – 8 лет. Определите остаточную стоимость данной единицы оборудования на 01.01.2021г., если на предприятии амортизация начисляется способом по сумме чисел лет полезного использования.
13. Оборудование не требующее монтажа было приобретено и сдано в эксплуатацию 20.02.2019г. Цена составляла 2 400 тыс.руб., включая транспортные затраты. Нормативный срок службы – 10 лет. Определите коэффициент годности данной единицы оборудования на 01.01.2021г., если на предприятии амортизация начисляется линейным способом.
14. Оборудование не требующее монтажа было приобретено и сдано в эксплуатацию 20.02.2019г. Цена составляла 2 400 тыс.руб., включая транспортные затраты. Нормативный срок службы – 10 лет. Определите коэффициент износа данной единицы оборудования на 01.01.2021г., если на предприятии амортизация начисляется линейным способом.
15. В базовом году выручка от реализации продукции составила 620 млн. руб., а коэффициент оборачиваемости – 2. Планируется увеличить выручку на 10%. Определите потребность в пополнении оборотных средств в плановом году, если длительность оборота оборотных средств планируется уменьшить на 2 дня.

Итоговое тестирование
1. Средства труда многократно используемые в процессе производства, постепенно изнашиваемые и переносящие свою стоимость на стоимость готовой продукции – это:
а) оборотные средства
б) оборотные фонды
в) основные фонды
2. Ресторан такого типа, в первую очередь, специализируется на реализации разных видов пиццы, а также различных закусок, кондитерских изделий, безалкогольных и алкогольных напитков:
а) пиццерия
б) закусочная
в) кафе
3. Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обусловливает необходимость замены одних продуктов другими:
а) принцип взаимозаменяемости
б) принцип безопасности
в) принцип совместимости
4. Потребительский рынок, где основные покупатели — индивидуальные потребители, население:
а) общественное питание
б) оптовый потребительский рынок
в) розничный рынок
5. Укажите основную цель функционирования предприятия в рыночных условиях:
а) получение прибыли и ее максимизация
б) повышение заработной платы работников
в) выход на мировой рынок
6. Отношение выручки от реализации продукции к стоимости ОПФ – это:
а) фондоотдача
б) фондовооруженность
в) фондоемкость
7. Какие позиции характеризуют коэффициент оборачиваемости оборотных средств?
а) объем реализованной продукции в расчете на 1 руб. оборотных фондов
б) количество оборотов оборотных средств за соответствующий период
в) продолжительность одного оборота оборотных средств
8. Разница между первоначальной стоимостью основных фондов и стоимостью износа – это:
а) восстановительная стоимость
б) ликвидационная стоимость
в) остаточная стоимость
9. Фондоемкость определяется как отношение:
а) стоимости ОПФ к выручке от продажи продукции
б) выручки от реализации продукции к стоимости ОПФ
в) стоимости оборотных средств к стоимости ОПФ

б) отношением явочной численности к списочной
в) отношением списочной численности к явочной

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;

 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале.

Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);

- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.

При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 462 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621890
Л.1.2	Гришин В.И., Силин Я.П., Чернышова Е.Н., Скоробогатых И.И., Сагинова О.В., Левченко Р.Ю., Ковалев В.Е., Завьялов Д.В., Екимова К.В., Ежова М.Г., Дубровский В.Ж., Девяткин О.В., Гришина О.А., Головизнин А.В., Васильев С.В., Быстров А.В., Алексина А.С., Головина А.Н., Гришин В.И., Силин Я.П. Экономика предприятия [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2022. - 472 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/944708
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Григоренко О.В., Мыльникова А.Н., Садовничая И.О. Экономика предприятия и управление организацией [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2022. - 266 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/944776
Л.2.2	Грибов В.Д., Леонов А.Л. Экономика предприятия сервиса [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2021. - 276 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/938830
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition
7.2.2	Microsoft Windows 10 Pro
7.2.3	Microsoft Office 2013 Pro Plus
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	

7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	. Режим доступа:

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1204 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____