МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)

_____ Г.В. Павлятенко

«10» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.04 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Экономика ресторана

Кафедра:	Бизнес и проектные технологии
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2026
Общая трудоемкость:	108 часов/3 з.е.

Ростов-на-Дону, 2026 г.

Программу составил(и):
Д.э.н. Профессор Павлюкова А.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Экономика ресторана"
разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 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. тех. наук, доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
И.о. зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
И.о. зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович __ _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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 ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

1. Формирование у обучающихся целостного представления об экономике предприятия.
2. Формирование умения принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укреплении конкурентоспособности предприятия

1.2. Задачи:

1. Дать целостное представление о предприятии, как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов.
2. Представить особенности экономической работы на предприятии.
3. Раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия на рынке.
4. Сформировать практические навыки в области расчёта и оценки экономических показателей деятельности предприятия.

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

Цикл (раздел) ОП: "Экономика ресторана"

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	2	2	2	2
В том числе электрон.	15	15	15	15
Итого ауд.	6	6	6	6
Контактная работа	6	6	6	6
Сам. работа	93	93	93	93
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	108	108	108	108

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 4 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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 ресторанного бизнеса, 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 контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий ресторанного бизнеса и оценки эффективности системы контроля; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2: Умеет планировать, координировать и контролировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часы	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.Предприятие общественного питания как субъект хозяйствования						
1.1	**Тема 1.1. Предприятие**	4	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос

	общественного питания и его роль в национальной экономике. Механизм хозяйствования на предприятии Знать: - функции и задачи предприятий в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики. /Лек/						
1.2	**Тема 1.1. Предприятие общественного питания и его роль в национальной экономике. Механизм хозяйствования на предприятии Изучение учебной литературы по теме, подготовка к тестированию. Знать: - функции и задачи предприятий в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики. Уметь: - организовывать экономическую работу на предприятии. Владеть: - навыками определения трендов конкурентоспособности развития предприятия, обоснования параметров направлений его инновационного развития, разработки альтернативных путей их реализации. /Ср/**	4	10	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки
	Раздел 2.Ресурсы предприятия общественного питания и эффективность их использования						
2.1	**Тема 2.1. Трудовые ресурсы и оплата труда работников. Основные фонды и оборотные средства предприятия Знать: - современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий. /Лек/**	4	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос
2.2	**Тема 2.1. Трудовые ресурсы и оплата труда работников. Основные фонды и оборотные средства предприятия Изучение учебной литературы по теме, подготовка к тестированию. Знать: - современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий. Уметь: - оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия. Владеть: - методами составления производственной программы в зависимости от факторов, определяющих её величину. /Ср/**	4	42	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки
	Раздел 3.Организация и формирование объёмов деятельности ресторана						

3.1	**Тема 3.1. Организация производства и производственных процессов на предприятиях питания. Формирование объёмов деятельности предприятий** **Знать:** **- систему технико-экономических показателей деятельности предприятия. /Лек/**	4	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос
3.2	**Тема 3.1. Организация производства и производственных процессов на предприятиях питания. Формирование объёмов деятельности предприятий** **Уметь:** **-проводить расчёты показателей деятельности предприятия на основе действующих нормативных актов** **по типовым методикам.** **Владеть:** **- навыками планирования производственной программы и управления экономическими показателями. /Пр/**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Тестирование
3.3	**Тема 3.1. Организация производства и производственных процессов на предприятиях питания. Формирование объёмов деятельности предприятий** **Изучение учебной литературы по теме, подготовка к тестированию.** **Знать:** **- систему технико-экономических показателей деятельности предприятия.** **Уметь:** **-проводить расчёты показателей деятельности предприятия на основе действующих нормативных актов** **по типовым методикам.** **Владеть:** **- навыками планирования производственной программы и управления экономическими показателями. /Ср/**	4	31	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки
	Раздел 4.Формирование затрат и финансовых результатов деятельности ресторана						
4.1	**Тема 4.1. Издержки производства. Прибыль и рентабельность** **Знать:** **- порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия. /Лек/**	4	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос
4.2	**Тема 4.1.** **Издержки производства. Прибыль и рентабельность** **Уметь:** **- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия.** **Владеть:** **- методикой расчёта показателей эффективности использования ресурсов предприятия. /Пр/**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Тестирование

4.3	**Тема 4.1. Издержки производства. Прибыль и рентабельность Изучение учебной литературы по теме, подготовка к тестированию. Знать: - порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия. Уметь: - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия. Владеть: - методикой расчёта показателей эффективности использования ресурсов предприятия. /Ср/**	4	10	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки
4.4	**Экзамен 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 /Экзамен/**	4	9	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к экзамену и итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Проектная технология

Стандартизированный метод оценки знаний, умений, навыков учащихся, который помогает выявить и сформировать индивидуальный темп обучения, пробелы в текущей итоговой подготовке

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

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 научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных 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, 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 уровней их сформированности

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса, 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:

Не сформированы знания оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

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

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

Пороговый уровень:

Частично сформированы знания оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

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

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

Продвинутый уровень:

Сформированы знания оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

Сформированы умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Сформированы владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

Высокий уровень:

В полном объеме сформированы знания оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

В полном объеме сформированы умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

В полном объеме сформированы владения методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

6.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - 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 (модуля); - 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 (модуля); - 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	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

		программой дисциплины (модуля); - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам; - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	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»**

6.3. Оценочные средства текущего контроля
Вопросы для устного опроса:

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
Тема 1.1. Предприятие и его роль в национальной экономике. Механизм хозяйствования на предприятии
1.Что собой представляет предприятие питания?
2.Какие функции выполняет предприятие питания?
3.Назовите виды и организационно-правовые формы предприятий?
4.Что собой представляет процесс государственной регистрации предприятия питания?
5.Назовите особенности предприятий пищевой промышленности и их виды?
6.Назовите особенности производственного предприятия питания?
7.Что собой представляет структура предприятия питания? Какие виды структуры предприятия питания вы знаете?
8.Что собой представляет предпринимательская деятельность в рыночной экономике?
9.В чем заключается государственное регулирование предпринимательской деятельности?
10.В чем заключается специфика казачьего предпринимательства?
11.Что собой представляет внешняя среда предприятия питания?
12.Что такое внутренняя среда предприятия питания?
13.Назовите основные элементы рыночной среды?
14.Назовите инструменты государственного регулирования деятельности предприятий?
15.Что собой представляет механизм хозяйствования на предприятии? Назовите его основные элементы?
16.Назовите особенности функционирования механизма хозяйствования предприятий в казачьих сообществах?
17.Назовите основные подходы к оценке качества и эффективности функционирования экономического механизма предприятия питания?
18.В чем заключается содержание экономической работы на предприятии?
19.Какое значение для обеспечения конкурентоспособности предприятия питания имеет правильная организация экономической работы?
20.Какое значение имеют информационные ресурсы в деятельности предприятия питания?

Тема 2.1. Трудовые ресурсы и оплата труда работников. Основные фонды и оборотные средства предприятия питания
1.Дайте определение трудовых ресурсов предприятия питания?
2.По каким признакам подразделяются трудовые ресурсы предприятия питания?
3.В чем заключается регулирование трудовых отношений?
4.Назовите инструменты государственного регулирования оплаты труда?
5.Что собой представляет рынок труда?
6.Что такое цена рабочей силы?
7.Что такое нормирование труда?
8.Назовите основные механизмы стимулирования труда на предприятии питания?
9.Назовите формы и системы оплаты труда?
10.Что такое производительность труда?
11.Что собой представляют основные производственные фонды как техническая база производства?
12.Назовите особенности инновационной и инвестиционной деятельности на предприятия питаниях?
13.В чем заключается экономическая сущность основных фондов?
14. Назовите, по каким признакам осуществляется классификация основных фондов?
15.Чем отличается активная часть основных производственных фондов от пассивной?
16.Назовите показатели состояния и развития основных фондов?
17.Назовите виды оценки стоимости основных фондов?
18.Что такое износ и амортизация основных производственных фондов?
19.Назовите коэффициенты, характеризующие состояние основных фондов?
20.Назовите основные пути эффективного использования основных производственных фондов?

Тема 3.1. Организация производства и производственных процессов на предприятия питаниях. Формирование объёмов деятельности предприятий питания

5.Что собой представляет кооперирование как форма организации производства?
6.Назовите особенности комбинирования производства. В чем заключаются преимущества и недостатки данного процесса?
7.Что собой представляет производственный процесс? Назовите его состав, виды и принципы организации?
8.Назовите особенности организации основного производства?
9.Что такое производственный цикл? Из чего он состоит?
10.Охарактеризуйте инфраструктуру предприятия питания?
11.Дайте определение понятию "продукция", как результату производственной деятельности?
12.Какие используют показатели для характеристики производственной программы?
13.Охарактеризуйте результаты производства по степени завершённости?
14.Назовите основные показатели объёмов производственной деятельности?
15.Как рассчитать валовую продукцию предприятия питания?
16.Как определяется объём товарной продукции?
17.Что собой представляет объем реализованной продукции?
18.Что собой представляет процесс исследования конъюнктуры рынка?
19.Назовите особенности разработки маркетинговой и товарной стратегии предприятия питания?
20.Что собой представляют стандарты и системы качества?

Тема 4.1. Издержки производства. Прибыль и рентабельность
1.Что вы понимаете под издержками производства?
2.Как определяется себестоимость продукции?
3.По каким критериям осуществляют классификацию издержек производства?
4.Что собой представляет структура затрат?
5.Что подразумевается под постоянными и переменными издержками?
6.Какие факторы влияют на формирование себестоимости продукции?
7.Что относится к внешним и внутренним факторам, влияющим на себестоимость продукции?
8.Как влияют изменения объёмов выпуска и реализации на себестоимость продукции?
9.Назовите методы планирования издержек производства?
10.В чем состоят особенности планирования издержек по статьям?
11.Что собой представляет прибыль предприятия питания?
12.Назовите механизм формирования и налогообложения прибыли предприятия питания?
13.Какое значение прибыли для деятельности предприятия питания?
14.Какие функции выполняет прибыль предприятия питания?
15.Назовите источники образования прибыли?
16.Какие виды прибыли вы знаете?
17.Назовите особенности распределения и использования прибыли предприятия питания?
18.Что такое рентабельность? Назовите показатели рентабельности?
19.Что подразумевается под порогом рентабельности и как он определяется?
20.Назовите пути увеличения прибыли и рентабельности предприятий питания?

Тесты для практических занятий:

Компетенция 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

Тест к практическому занятию по теме 3.1

1. Что является основной целью организации производственного процесса на предприятии питания?
a.Минимизация численности персонала
b.Максимизация прибыли любой ценой
c.Обеспечение ритмичности, эффективности и качества выпускаемой продукции
2. Какой принцип организации производственного процесса предполагает непрерывность движения предметов труда?
a.Принцип непрерывности
b.Принцип специализации
c.Принцип пропорциональности
3. Что входит в понятие «производственный цикл» на предприятии питания?
a.Время от получения сырья до реализации готового блюда
b.Время работы предприятия в течение суток
c.Период от заключения договора с поставщиком до оплаты счёта
4. Какой тип производства характерен для ресторанов с индивидуальным приготовлением блюд по заказу?
a.Массовое
b.Единичное
c.Серийное
5. Что понимается под операцией в технологическом процессе предприятия питания?
a.Комплекс мероприятий по закупке сырья
b.План-меню на день
c.Законченная часть технологического процесса, выполняемая на одном рабочем месте

Тест к практическому занятию по теме 4.1

a.Минимизация численности персонала
b.Максимизация прибыли любой ценой
c.Обеспечение ритмичности, эффективности и качества выпускаемой продукции
2. Какой принцип организации производственного процесса предполагает непрерывность движения предметов труда?
a.Принцип непрерывности
b.Принцип специализации
c.Принцип пропорциональности
3. Что входит в понятие «производственный цикл» на предприятии питания?
a.Время от получения сырья до реализации готового блюда
b.Время работы предприятия в течение суток
c.Период от заключения договора с поставщиком до оплаты счёта
4. Какой тип производства характерен для ресторанов с индивидуальным приготовлением блюд по заказу?
a.Массовое
b.Единичное
c.Серийное
5. Что понимается под операцией в технологическом процессе предприятия питания?
a.Комплекс мероприятий по закупке сырья
b.План-меню на день
c.Законченная часть технологического процесса, выполняемая на одном рабочем месте

Вопросы для самоподготовки:

Компетенция 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
Тема 2.1. Трудовые ресурсы и оплата труда работников
1.Дайте определение трудовых ресурсов предприятия.
2.По каким признакам подразделяются трудовые ресурсы предприятия?
3.В чем заключается регулирование трудовых отношений?
4.Назовите инструменты государственного регулирования оплаты труда.
5.Что собой представляет рынок труда?
6.Что такое цена рабочей силы?
7.Что такое нормирование труда?
8.Как осуществляется расчёт численности работников?
9.Назовите основные механизмы стимулирования труда на предприятии.
10.Назовите формы и системы оплаты труда.
11.Что собой представляет тарифная система?
12.Какую долю составляют расходы на оплату труда в издержках производства?
13.Что такое производительность труда?
14.Охарактеризуйте соотношение темпов роста производительности труда и средней заработной платы.

Основные фонды и оборотные средства предприятия
1.Что собой представляют основные производственные фонды как техническая база производства?
2.Назовите основные экономические проблемы научно-технического потенциала пищевой отрасли.
3.Назовите особенности инновационной и инвестиционной деятельности на предприятиях пищевой промышленности.
4.В чем заключается экономическая сущность основных фондов?
5. Назовите, по каким признакам осуществляется классификация основных фондов.
6.Чем отличается активная часть основных производственных фондов от пассивной?
7.Назовите показатели состояния и развития основных фондов.
8.Назовите виды оценки стоимости основных фондов.
9.Что такое износ и амортизация основных производственных фондов?
10.Назовите коэффициенты, характеризующие состояние основных фондов.
11.Назовите основные пути эффективного использования основных производственных фондов.
12.В чем заключается экономическое содержание оборотных средств?
13.В чем состоят различия между основными и оборотными производственными фондами?
14.Назовите особенности структуры оборотных активов предприятий пищевой промышленности.
15.Что собой представляет дебиторская задолженность?
16.Назовите особенности расчета потребности в оборотных средствах для предприятий пищевой промышленности.
17.Какие существуют источники пополнения собственных оборотных средств.
18.Назовите показатели использования оборотных средств.
19.Назовите основные пути улучшения использования оборотных средств.
20.Назовите пути ускорения оборачиваемости оборотных средств.

Тема 3.1. Организация производства и производственных процессов на предприятиях
1.В чем состоит сущность организации производства на предприятии?
2.Назовите формы (типы) организации производства.
3.Что собой представляет концентрация производства?
4.В чем состоят особенности специализации предприятий пищевой промышленности?
5.Что собой представляет кооперирование как форма организации производства?

7.Что собой представляет производственный процесс? Назовите его состав, виды и принципы организации.
8.Назовите особенности организации основного производства.
9.Перечислите основные задачи проектирования производственных процессов.
10.Что собой представляет генеральный план предприятия пищевой промышленности?
11.Какие требования предъявляются к генеральному плану?
12.Что такое производственный цикл? Из чего он состоит?
13.Охарактеризуйте инфраструктуру предприятия.
14.В чем состоят особенности организации материально-технического обслуживания производства.

Формирование объёмов деятельности предприятий
1.Назовите показатели объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности.
2.Дайте определение понятию "продукция», как результату производственной деятельности.
3.Какие используют показатели для характеристики производственной программы?
4.Охарактеризуйте результаты производства по степени завершённости.
5.Назовите основные показатели объёмов производственной деятельности.
6.Как рассчитать валовую продукцию предприятия?
7.Как определяется объём товарной продукции?
8.Что собой представляет объем реализованной продукции.
9.Что вы понимаете под планированием продаж?
10.Что собой представляет процесс исследования конъюнктуры рынка?
11.Назовите особенности разработки маркетинговой и товарной стратегии предприятия.
12.Что подразумевается под планированием ассортимента?
13.Дайте определение понятию "конкурентоспособность товара".
14.Что собой представляют стандарты и системы качества?

Тема 4.1. Издержки производства
1.Что вы понимаете под издержками производства?
2.Как определяется себестоимость продукции?
3.По каким критериям осуществляют классификацию издержек производства?
4.Что собой представляет структура затрат?
5.Что подразумевается под постоянными и переменными издержками?
6.Какие факторы влияют на формирование себестоимости продукции?
7.Что относится к внешним и внутренним факторам, влияющим на себестоимость продукции?
8.Охарактеризуйте методику расчёта и оценка факторов, влияющих на себестоимость продукции.
9.Как осуществляется оценка динамики и выполнения плана (сметы) издержек производства?
10.Как влияют изменения объёмов выпуска и реализации на себестоимость продукции?
11.Что такое смета?
12.Назовите методы планирования издержек производства.
13.В чем состоят особенности планирования издержек по статьям?

Прибыль и рентабельность
1.Что собой представляет прибыль предприятия?
2.Назовите механизм формирования и налогообложения прибыли предприятия.
3.Какое значение прибыли для деятельности предприятия?
4.Какие функции выполняет прибыль предприятия?
5.Назовите источники образования прибыли.
6.Какие виды прибыли вы знаете?
7.Как формируется прибыль до налогообложения (балансовая) и чистая прибыль?
8.Назовите особенности распределения и использования прибыли предприятия.
9.Что такое рентабельность?
10.В чем состоит роль и значение показателя рентабельности?
11.Назовите показатели рентабельности.
12.Как осуществляется оценка прибыли и рентабельности предприятия?
13.В чем состоит сущность планирования прибыли?
14.Что подразумевается под порогом рентабельности и как он определяется?
15.Назовите пути увеличения прибыли и рентабельности предприятий.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации
ПКС-2
Вопросы к экзамену

Индикатор достижения компетенции "знать"

Задания на установление правильной последовательности
1. Установите правильную последовательность шагов для обеспечения качества пищевой продукции на предприятии:
А) Контроль качества на всех этапах
Б) Оценка качества готовой продукции
В) Внедрение стандартов безопасности для пищевой продукции

Г) Оценка факторов, влияющих на качество пищевой продукции
Д) Разработка системы управления ресурсами
2. Установите правильную последовательность организационно-правовых форм предприятий общественного питания по их распространенности в России.
А) Общество с ограниченной ответственностью (ООО)
Б) Индивидуальный предприниматель (ИП)
В) Акционерное общество (АО)
Г) Производственный кооператив
Д) Полное товарищество
3. Определите последовательность факторов, влияющих на величину оборотных средств предприятий общественного питания, по их воздействию на эффективность.
А) Объем товарооборота
Б) Скорость оборачиваемости
В) Сезонность спроса
Г) Структура затрат
Д) Условия поставок
4. Установите правильную последовательность факторов, влияющих на конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности:
А) Качество и безопасность продукции
Б) Эффективность маркетинговых стратегий
В) Уровень технологического оснащения
Г) Оптимизация затрат и управление ресурсами
Д) Ассортимент и инновационность продукции
5. Установите последовательность мер повышения рентабельности предприятия общественного питания по их влиянию на прибыль.
А) Сокращение производственных затрат
Б) Расширение клиентской базы
В) Оптимизация меню
Г) Повышение квалификации персонала
Д) Маркетинговые акции

Задания на установление соответствия
1. Установите соответствие между этапами развития предприятия пищевой промышленности и их описаниями:
Этапы — Описание этапов
1) Адаптация к рынку — А) Внедрение новых технологий
2) Маркетинг — Б) Изучение потребительских предпочтений
3) Оптимизация производства — В) Снижение издержек
4) Инновации — Г) Продвижение продукции
2. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками:
Понятие
Характеристика понятия
1) Предприятие — А) Средства, участвующие в одном производственном цикле
2) Товарооборот предприятия общественного питания — Б) Организация, осуществляющая хозяйственную деятельность
3) Основные фонды — В) Стоимость реализованной продукции и услуг
4) Оборотные средства — Г) Долгосрочные активы, многократно используемые
3. Установите соответствие между классификацией и её содержанием:
Классификация — Содержание
1) Организационно-правовые формы предприятий — А) Сезонность, объем производства, логистика
2) Продукция, не включаемая в розничный товарооборот — Б) ООО, АО, ИП, кооперативы
3) Коэффициенты основных фондов — В) Внутреннее потребление, списание, брак
4) Факторы влияния на оборотные средства — Г) Обновления, выбытия, износа
4. Установите соответствие между факторами качества пищевой продукции и их характеристиками:
Факторы качества — Характеристика факторов
1) Технология производства — А) Обеспечивает безопасность и сохранность продукции
2) Сырье — Б) Гарантирует соответствие стандартам на всех этапах
3) Контроль качества — В) Влияет на эффективность и стабильность процессов
4) Упаковка — Г) Определяет органолептические свойства продукта
5. Установите соответствие между задачами предприятий пищевой промышленности (ресторана) и их целями:
Задачи предприятий пищевой промышленности — Цели предприятий пищевой промышленности
1) Обеспечение безопасности продукции — А) Повышение конкурентоспособности за счет внедрения новых продуктов
2) Расширение ассортимента — Б) Соответствие выпускаемой продукции санитарным нормам
3) Снижение затрат — В) Оптимизация ресурсов
4) Маркетинговые исследования — Г) Анализ потребительского спроса

И

2. В экономике еда и одежда являются:
А) предметами потребления;
Б) предметами труда;
В) средствами труда;
Г) рабочей силой.
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
3. Ценовая скидка за повторную покупку товара (услуги) относится к категории:
А) Общих скидок;
Б) Бонусных скидок;
В) Дилерских скидок;
Г) Специальных скидок
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
4. Оценка сокращения длительности оборота оборотных средств используется при определении потребности предприятия в оборотных средствах:
А) Методом прямого счета;
Б) Нормативным методом;
В) Аналитическим методом;
Г) Методом оптимизации заказа
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
5. К основным предметам труда в экономике относят:
А) горюче-смазочные материалы
Б) с\х продукция
В) продукты питания
Г) металл
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
6. Из перечисленного относится к основным фондам предприятия общественного питания:
А) Сырье и продукты
Б) Здания, оборудование, инвентарь со сроком службы более 12 месяцев
В) Денежные средства на расчетном счете
Г) Готовая продукция на складе
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
7. Показатель, характеризующий эффективность использования основных производственных фондов:
А) Коэффициент оборачиваемости
Б) Рентабельность продаж
В) Фондоотдача
Г) Коэффициент ликвидности
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
8. Внешний фактор, влияющий на величину оборотных средств предприятия общественного питания:
А) Организация производственного процесса
Б) Ценовая политика предприятия
В) Условия поставки сырья и материалов
Г) Квалификация персонала
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
9. От каких показателей зависит уровень рентабельности предприятия общественного питания?
А) Только от величины товарооборота
Б) От суммы прибыли и размера используемых ресурсов
В) Только от суммы издержек обращения
Г) От численности работников предприятия
Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
10. Какой показатель используется для измерения производительности труда на предприятии общественного питания?
А) Фондовооруженность
Б) Выработка на одного работника
В) Коэффициент текучести кадров
Г) Средний размер заработной платы

Индикатор достижения компетенции «владеть»
Рассчитайте и запишите ответ
1.Задача: рассчитайте месячную заработную плату работника при почасово-премиальной системе оплаты труда (Зм) при условии, что: тарифная ставка (С) – 150 000 руб.; количество рабочих дней в месяце (Рп) – 22; фактически отработано рабочих ней (Рф) – 15; размер премии (П) – 20%.
2.Задача: на предприятии в отчетном году численность работников (Ч) составляла 150 чел., объем товарной продукции (ТПф) – 31 млн руб. В последующем периоде объем товарной продукции планируется увеличить на 30%, а производительность труда – на 10%. Определить уровень производительности труда в отчетном (ПТф) и плановом (ПТп) периодах.
3.Задача: определите фондоотдачу основных фондов (Фо) и фондовооруженность (Фв) труда на предприятии при условии, что: среднегодовая стоимость основных фондов предприятия (S) – 1300 тыс. руб.; объем валовой продукции предприятия (Q) – 16000 тыс. руб.; среднесписочная численность промышленно-производственного персонала (Ч) – 850 чел.
4.Задача: определите сумму оборотных активов (ОА) предприятия при условии, что: производственные запасы (З) – 1 101,6 тыс. руб., готовая продукция (Г) – 143,0 тыс. руб., дебиторская задолженность за товары, работы и услуги (ДЗ) – 1 424,4 тыс. руб., дебиторская задолженность по расчетам с бюджетом (ДБ) – 271,8 тыс. руб., кредиторская задолженность за товары, работы, услуги (КЗ) – 805,0 тыс. руб., другие текущие обязательства (ТО) – 1,2 тыс. руб., другая текущая задолженность (ТЗ) – 98,0 тыс. руб., денежные средства в национальной валюте (ДСн) – 362,2 тыс. руб., денежные средства

1. Предприятие приобретает права юридического лица со дня:
а) государственной регистрации;
б) открытие расчетного счета;
в) заключение коллективного договора;
г) подписание учредительных документов.
2. Отраслевая структура промышленности характеризуется:
а) количеством самостоятельных отраслей и долей каждой из них в общем объеме промышленного производства;
б) состав отраслей, их количественные соотношения и взаимосвязи между ними;
в) дифференциацией промышленности в отрасли.
3. Структура затрат на производство продукции – это:
а) состав затрат и доля каждого элемента в их общем объеме;
б) состав расходов по их статьям;
в) соотношение издержек в их объеме;
г) состав затрат по экономическим элементам.
4. Формирование производственной структуры происходит:
а) на этапе создания предприятия;
б) на этапе ликвидации предприятия;
в) при командно-административной экономике;
г) при банкротстве предприятия.
5. Эффективность организации производства воплощается в:
а) повышении производительности общественного труда;
б) объединении и обеспечении взаимодействия личных и вещественных элементов производства;
в) объекте, к которому применяются трудовые усилия человека;
г) аттестации рабочих мест.
6. Показателями надежности продукции являются:
а) гигиенические, антропометрические, физиологические и психофизиологические, психологические;
б) показатели функциональной и технической эффективности (производительность), конструктивные (габаритные размеры), состава и структуры;
в) безотказность в эксплуатации, долговечность, ремонтопригодность, сохранность;
г) показатели рациональной формы, информационной выразительности, целостности композиции, совершенства производственного исполнения.
7. Какой из принципов планирования предполагает расчет показателей на основе экономии ресурсов предприятия?
а) научность;
б) гибкость;
в) достоверность;
г) рациональность
8. Усовершенствование основного производства осуществляется в направлении:
а) его специализации;
б) его разнообразия;
в) его типизации;
г) его развития
9. Основой для выработки и принятия решения по стимулированию труда персонала является:
а) комплексная оценка качества работы
б) оценка личных и деловых качеств
в) оценка результатов труда.
10. Первоначальная стоимость основных фондов – это:
а) фактическая стоимость основных фондов на момент их приобретения и взятия на баланс;
б) стоимость основных фондов после их переоценки;
в) рыночная стоимость основных фондов на момент оценки;
г) начальная стоимость основных фондов, выбывающих из эксплуатации;
д) стоимость основных фондов на начало года.
11. Фактический износ основных фондов можно определить, как:
а) потеря основными фондами своих потребительских стоимостей;
б) списание основных фондов по ликвидационной стоимости;
в) выход из строя отдельных узлов в результате эксплуатации основных фондов;
г) потеря основными фондами первоначальных свойств в результате действия окружающей среды;
д) замена старых основных фондов новыми.
12. Стоимость основных фондов, устанавливаемая во время переоценки, называется:
а) восстановительной;
б) первоначальной;
в) остаточной;
г) ликвидационной.
13. Какой из показателей наиболее удобен и нагляден:
а) коэффициент оборотных средств;
б) показатель рентабельности оборотных средств;
в) показатель оборачиваемости (дни);
г) коэффициент оборачиваемости оборотных средств.
14. Что приводит к ускорению оборачиваемости оборотных средств на стадии производственных запасов:
а) организация маркетинговой службы;
б) улучшение качества продукции;

в) рациональное обеспечение сырьем;
г) установление рациональных норм расхода сырья;
д) увеличение объёма производства.
15. В состав оборотных производственных фондов предприятия входят:
а) производственные запасы сырья, материалов, полуфабрикатов, покупных изделий, запасных частей, топлива, незавершенное производство и расходы будущих периодов;
б) станки, агрегаты, приспособления, тара и стеллажи;
в) готовая продукция, денежные средства в кассе и на расчетном счете предприятия;
г) прибыль предприятия, заработная плата и амортизация

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

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 (модуле). 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 к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные 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):
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 (модуля) 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 (модуля).

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 дисциплине (модулю). 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 дисциплине (модулю). 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 (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- 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 (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) 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	Ермаков С.Л., Устинов С.В., Юденков Ю.Н. Экономика [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2023. - 270 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/949345
Л.1.2	Баскакова О. В., Мачабели М. Ш., Рудакова Т. В. Экономика и организация малого и среднего предпринимательства [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2023. - 316 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=696965
Л.1.3	Кондратьева И. В. Экономика предприятия [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 232 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/156924
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security

7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
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	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-17 - Лаборатория : Оснащен персональным компьютером и проектором для демонстрации различного рода графического материала, наглядными пособиями (схемы, таблицы), Компьютер подключен к сети Internet
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья 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 сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____