

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:49:13
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

01.12.2025 г.
протокол № 5
И.о. зав. кафедрой Кондратенко И.С.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4

Председатель  Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Экономика предприятий общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.э.н.	
Фадеева З.О.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	9
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	10
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	16

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

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 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

выработка практических навыков ведения экономической работы на предприятии общественного питания, освоение основного экономического инструментария, приобретение знаний и умений в области экономической оптимизации деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 7						
Экзамен, Контрольная работа	108	20	8	12	79	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления специализированных</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ИД-2.ПК-3 Уметь: применять способы организации производства из эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления специализированных</p>	<p>ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, системы управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 7		99					
Тема 1.	Сущность и значение общественного питания	7	1			6	
Тема 2.	Предприятие – первичное звено отрасли(ПК-1, ПК-3)	9				9	
Тема 3.	Планирование деятельности предприятий общественного	10	1		1	8	
Тема 4.	Производство продукции и товарооборот предприятия	17	2		3	12	
Тема 5.	Расходы предприятия общественного питания	13	1		2	10	
Тема 6.	Доходы и прибыль предприятия общественного	17	1		4	12	
Тема 7.	Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятиях общественного	14	1		1	12	

Тема 8.	Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания(ПК-1, ПК-3)	12	1		1	10	
---------	---	----	---	--	---	----	--

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-8	Реферат(Приложение 4)	10-12 стр.	10 баллов
Тема 1-8	Тест (Приложение 4)	10 вопросов	10 баллов
Тема 1-8	Контрольная работа(Приложение 4)	2 задачи	10 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
7 семестр(Эк)	Экзаменационный билет(Приложение 5)	В билете 2 теоретических вопроса	100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Сущность и значение общественного питания (ПК-1, ПК-3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Сущность, функции и формы общественного питания 2 Место общественного питания в экономике России 3 Социально-экономическое значение общественного питания
<p>Тема 3. Планирование деятельности предприятий общественного питания (ПК-1, ПК-3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Сущность, принципы, виды и этапы планирования на предприятии 2 Содержание и система показателей планов предприятия 3 Методы планирования и прогнозирования, их характеристика 4 Содержание и задачи экономического анализа, его виды, значение в условиях становления рыночных отношений
<p>Тема 4. Производство продукции и товарооборот предприятия (ПК-1, ПК-3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Понятие продукции и производственной программы. Состав и структура т/о предприятия. 2 Анализ т/о и выпуска продукции предприятий. Резервы роста. 3 Плановые расчеты и прогнозирование т/о, выпуска продукции на предприятии. 4 Классификация товарных запасов на поп. 5 Плановый расчет потребности в сырье и товарах. Продуктовый баланс. 6 Анализ состояния и плановые расчеты размеров товарных запасов.
<p>Тема 5. Расходы предприятия общественного питания (ПК-1, ПК-3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Сущность издержек в общественном питании. Классификация издержек 2 Факторы, влияющие на издержки в общественном питании 3 Анализ издержек производства и обращения 4 Планирование издержек производства и обращения
<p>Тема 6. Доходы и прибыль предприятия общественного питания (ПК-1, ПК-3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Система прибылей и доходов предприятия 2 Формирование и распределение прибыли 3 Анализ и плановые расчеты валового дохода и прибыли 4 Понятие рентабельности ее виды, методы исчисления
<p>Тема 7. Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятиях общественного питания (ПК-1, ПК-3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Кадры предприятия, их характеристика. Анализ и плановые расчеты численности работников 2 Эффективность и производительность труда в ОП: критерии, показатели оценки, методы измерения 3 Организация оплаты труда в ОП 4 Анализ и плановые расчеты производительности труда 5 Анализ и плановые расчеты ФОТ 6 Разработка плана по труду
<p>Тема 8. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания (ПК-1, ПК-3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Сущность основных фондов, их классификация 2 Показатели оценки состояния основных фондов 3 Показатели эффективности использования основных фондов 4 Сущность, состав и структура оборотных средств 5 Показатели эффективности использования оборотных средств

<p>Тема 4. Производство продукции и товарооборот предприятия (ПК-1, ПК-3) Решение задач на расчет, анализ и планирование выпуска блюд, товарооборота. Решение задач на анализ товарных запасов</p>
<p>Тема 5. Расходы предприятия общественного питания (ПК-1, ПК-3) Решение задач на расчет и анализ издержек производства и обращения</p>
<p>Тема 6. Доходы и прибыль предприятия общественного питания (ПК-1, ПК-3) Решение задач на формирование валового дохода, прибыли. Решение задач на анализ валового дохода и прибыли.</p>
<p>Тема 7. Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятиях общественного питания (ПК-1, ПК-3) Решение задач на анализ трудовых показателей</p>
<p>Тема 8. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания (ПК-1, ПК-3) Анализ основных фондов и оборотных средств</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Предприятие – первичное звено отрасли (ПК-1, ПК-3) характеристика систем предприятий общественного питания</p>
<p>Тема 3. Планирование деятельности предприятий общественного питания (ПК-1, ПК-3) Планирование одного из показателей деятельности предприятия общественного питания</p>
<p>Тема 4. Производство продукции и товарооборот предприятия (ПК-1, ПК-3) Решение задач на планирование товарных запасов, расчет продуктового баланса</p>
<p>Тема 5. Расходы предприятия общественного питания (ПК-1, ПК-3) Решение задач на планирование издержек производства и обращения</p>
<p>Тема 6. Доходы и прибыль предприятия общественного питания (ПК-1, ПК-3) Решение задач на планирование прибыли и валового дохода.</p>
<p>Тема 7. Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятиях общественного питания (ПК-1, ПК-3) Решение задач на планирование трудовых показателей</p>
<p>Тема 8. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания (ПК-1, ПК-3) Планирование потребности предприятия в оборотных средствах</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Курсовая работа не предусмотрена учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
В электронном портфолио обучающегося по дисциплине размещается
<http://portfolio.usue.ru>
- контрольные работы

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Курсовая работа не предусмотрена учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Саполгина Л.А., Оборин М.С. Экономика и учет в общественном питании [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2026. - 322 – Режим доступа: <https://book.ru/book/960433>

3. Карх Д. А., Трофимова Л. И., Фадеева З. О. Экономика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: УрГЭУ, 2022. - 171 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/22/p494478.pdf>

4. Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 421 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/562251>

Дополнительная литература:

2. Саполгина Л.А., Оборин М.С. Экономика и учет в общественном питании [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2022. - 322 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/944088>

3. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости. 4-е изд., перераб. и доп [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "КУРС", 2024. - 270 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2126827>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Вопросы к экзамену

1. Понятие и признаки товарооборота ОП. Розничный товароборот ОП.
2. Особенности товарооборота предприятий ОП.
3. Оптовый товароборот ПОП.
4. Понятие и классификация товарных запасов на ПОП.
5. Показатели, используемые при анализе, учете и планировании ТЗ на ПОП.
6. Факторы, определяющие абсолютный и относительный ТЗ на ПОП.
7. Методы анализа и учета ТЗ на предприятии ОП. Балансовый метод.
8. Понятие и классификация основных фондов на ПОП.
9. Учет и виды оценки основных фондов на ПОП.
10. Система показателей эффективности использования основных фондов на ПОП.
11. Износ и амортизация основных фондов на ПОП.
12. Методы начисления амортизации основных фондов на ПОП.
13. Резервы улучшения использования основных фондов на ПОП.
14. Воспроизводство основных фондов и определение эффективности капитальных вложений на ПОП.
15. Материальные фонды и денежные средства предприятий ОПО.
16. Классификация оборотных средств на ПОП.
17. Кругооборот оборотных средств. Показатели оборачиваемости оборотных средства ПОП.
18. Источники формирования основных и оборотных средств на ПОП.
19. Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств на ПОП.
20. Особенности труда на предприятии ОП.
21. Методы изучения численности, состава и движения трудовых ресурсов на ПОП.
22. Производительность труда работников ПОП.
23. Экономическая сущность и принципы организации заработной платы на ПОП.
24. Тарифная система оплаты труда и ее элементы на ПОП.
25. Формы оплаты труда на ПОП.
26. Бестарифная система оплаты труда на ПОП.
27. Понятие и экономическая сущность издержек обращения на предприятиях ОП.
28. Классификация издержек обращения и производства на ПОП.
29. Состав издержек обращения по видам затрат на ПОП.
30. Анализ издержек обращения на ПОП.
31. Экономическая сущность и значение прибыли на ПОП.
32. Порядок расчета и виды прибыли.
33. Понятие и виды рентабельности на ПОП.
34. Факторы роста прибыли и рентабельности на ПОП.
35. Источники образования и направления использования прибыли на предприятии ОП.
36. Сущность валового дохода, источники его образования на ПОП.
37. Факторы, влияющие на валовой доход ПОП.
38. Понятие и методы расчета точки безубыточности на ПОП.
39. Понятие, функции, категории и виды цен на ПОП.
40. Эффективность торговой деятельности предприятий ПОП.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Задания открытого типа

Задание 1 (ПК 1, ПК 3) Объем реализации продукции в стоимостном выражении.

Задание 2 (ПК 1, ПК 3) Экономический показатель, формирующийся на предприятии общественного питания в основном за счет наценок.

Задание 3 (ПК 1, ПК 3) Самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный предпринимателем или их объединением для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг с целью удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли.

Задание 4 (ПК 1, ПК 3) обоснованное определение основных направлений и пропорций развития производства с учетом обеспечения всеми видами ресурсов и спроса населения.

Задание 5 (ПК 1, ПК 3) Выраженные в денежной форме затраты живого и овеществленного труда, необходимые для доведения продукции от производителя до потребителя на предприятии общественного питания.

Задания закрытого типа

Задание 1 (ПК 1, ПК 3). Оптовый товароборот предприятий общественного питания состоит:

- а) из реализации продукции через передвижную сеть;
- б) из продажи полуфабрикатов, мучных, кулинарных и кондитерских изделий другим предприятиям питания;
- в) из продажи продукции собственного производства и покупных товаров через обеденные залы и буфеты.

Задание 2(ПК 1, ПК 3) Запасы сырья и товаров, находящиеся на производстве и в торговом зале – это:

- а) рабочий запас;
- б) страховой запас;
- в) запас текущего пополнения.

Задание 3(ПК 1, ПК 3) Показателем эффективности использования товарных запасов является:

- а) товарооборачиваемость;
- б) норма товарных запасов;
- в) запас производственного назначения;
- г) норматив товарных запасов.

Задание 4(ПК 1, ПК 3) Товароборот общественного питания планируют и учитывают:

- а) в оптовых ценах;
- б) в закупочных ценах;
- в) в розничных ценах, включая наценку общественного питания.

Задание 5(ПК 1, ПК 3) Пропускная способность предприятия общественного питания –

это:

- а) максимальное число потребителей, обслуживаемых в смену;
- б) среднее число потребителей, обслуживаемых в смену;
- в) среднее число потребителей, приходящихся на одно место;
- г) максимально возможное число потребителей, обслуживаемых в течение недели.

**Приложение 6
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании кафедры
Логистики и Коммерции

Методические рекомендации
по выполнению контрольной работы для заочной формы обучения

ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ
по дисциплине
Экономика предприятий общественного питания

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения выполняют одну контрольную работу по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания».

При изучении курса и выполнении контрольных работ необходимо пользоваться учебниками и учебными пособиями, периодическими изданиями, законами и инструкциями, постановлениями и нормативными документами.

Каждый вариант контрольной работы является комплексным и предполагает: знание теории и проведение самостоятельного экономико-статистического исследования конкретного практического материала предприятия общественного питания по соответствующей теме с развёрнутыми самостоятельно сделанными выводами, оценками, предложениями и рекомендациями; выполнение плановых расчётов с экономическим обоснованием выбранного варианта проектируемых показателей на следующий год.

Контрольные задания, таким образом, должны помочь студенту овладеть методами и приёмами аналитической обработки экономической информации, принципами и методами планирования и прогнозирования хозяйственной деятельности предприятия общественного питания, закрепить материал.

При выполнении работы статистические и отчётные данные сводятся в таблицы, нумеруются, имеют названия и единицы измерения показателей. При использовании таблиц, цитат, цифр из литературных источников в сноске в конце страницы даются ссылки на источники.

В процессе анализа имеющихся информационных данных студент вскрывает причины отклонений фактических показателей от расчётных (плановых), сравнивает данные отчётного года (квартала) и прошлых периодов, выявляет влияние основных факторов, приводит методику расчёта.

По результатам анализа определяются резервы улучшения хозяйственно-финансовой деятельности предприятия общественного питания.

При сопоставлении вариантов плана на следующий год (квартал) в качестве базы принимается ожидаемое выполнение за текущий период. Плановые расчёты показателей подкрепляются технико-экономическими обоснованиями и пояснениями.

При оценке контрольной работы учитывается самостоятельность её выполнения, наличие и правильность обработки фактического материала, обоснованность расчётов, выводов, продолжений, рекомендаций.

Небрежно оформленные, неграмотно выполненные, переписанные из учебника, а также написанные на основе старых статистических данных работы будут возвращаться для переработки и доработки.

Контрольные работы, выполненные не по своему варианту, не засчитываются.

Студенты, получившие незачёт по контрольным работам, не допускаются к сдаче экзамена по курсу.

Вариант контрольной работы устанавливается в зависимости от начальной буквы фамилии студента согласно следующему распределению:

Начальная буква фамилии	Номер варианта контрольной работы	Начальная буква фамилии	Номер варианта контрольной работы
А, О	1	И, Ц	9
Б, П	2	К, Ч	10
В, Р	3	Л	11
Г, С	4	М	12
Д, Т	5	Э	13
Е, У	6	Ю	14
Ж, Ф	7	Н, Я	15
З, Х	8	Ш, Щ	16

Продукция, товарооборот и товарные ресурсы

Вариант 1.

1. Понятие, сущность, состав товарооборота предприятия общественного питания, его значение.
2. Осуществить анализ товарооборота предприятия общественного питания, в ходе которого изучить его изменение по сравнению с планом, в динамике по общему объёму, составу и структуре. Оценить ритмичность и равномерность развития товарооборота. Выявить влияние основных факторов на формирование товарооборота: цен, товарных, трудовых ресурсов, использования основных фондов. В результате анализа изыскать резервы роста товарооборота и разработать конкретные мероприятия.
3. Разработать план товарооборота, используя данные анализа, по общему объёму, составу и структуре. Обосновать выбранный метод планирования.

Вариант 2.

1. Понятие и содержание производственной программы предприятия общественного питания, её значение.
2. Осуществить анализ производственной программы, в процессе которого изучить её изменение по объёму, составу и структуре по сравнению с планом и в динамике, а также по местам реализации.

Выявить влияние основных факторов на выпуск блюд: цен, количества блюд, дней работы, численности потребителей. Изыскать возможности роста объёма производственной программы.

3. Разработать план выпуска продукции собственного производства и показатели производственной программы, обосновав выбранный метод расчёта.

Вариант 3.

1. Сущность запасов сырья и товаров, их классификация и особенности формирования в общественном питании. Показатели измерения запасов, факторы, влияющие на их образование.
2. Осуществить анализ запасов сырья и товаров, в процессе которого изучить их изменение в целом и по отдельным видам в динамике, по сравнению с нормативами; эффективность использования; влияние факторов на изменение запасов и товарооборачиваемости. По результатам исследования сделать выводы и разработать мероприятия по улучшению обеспеченности предприятия товарными запасами.
3. Разработать план товарных запасов в целом по предприятию и по товарным группам, используя известные методы нормирования. Выбор методов обосновать.

Вариант 4.

1. План снабжения предприятий общественного питания сырьём и товарами, его содержание.
2. Произвести анализ поступления сырья и товаров в целом по предприятию и по товарным группам, в процессе которого изучить его изменение по сравнению с планом, в динамике по источникам поступления; определить влияние факторов на изменение объёма товарооборота, сделать выводы. Предложить конкретные направления улучшения поставок сырья и товаров.
3. Определить потребность в сырье и товарах, используя один из методов расчёта. Составить сводный план потребности предприятия в сырье и товарах.

Расходы и доходы

Вариант 5.

1. Понятие расходов, их состав. Экономическая сущность издержек производства и обращения, их значение, классификация, показатели измерения.
2. Произвести анализ издержек предприятия общественного питания по общему объёму, составу, структуре, их изменение по сравнению с планом и в динамике. Выявить влияние основных факторов на формирование издержек производства и обращения, сделать выводы. Указать пути относительного сокращения расходов предприятия.
3. Разработать план издержек производства и обращения в целом по предприятию и по отдельным видам расходов в сумме и в проценте к товарообороту. Обосновать выбор метода (методов) планирования.

Вариант 6.

1. Факторы, влияющие на формирование издержек производства и обращения. Резервы их экономии.
2. Осуществить анализ отдельных видов расходов, увеличившихся не только по сумме, но и по уровню по сравнению с планом и в динамике. Выявить влияние отдельных факторов на их формирование, сделать выводы. Предложить пути относительного сокращения изученных издержек.
3. Произвести планирование расходов с учётом результатов анализа. Сопоставить результаты планирования с данными предшествующего периода и оценить.

Вариант 7.

1. Понятие доходов, их состав. Сущность валового дохода предприятия общественного питания, источники его формирования, показатели измерения.
2. Проанализировать состояние и динамику валового дохода предприятия общественного питания в целом, по продукции собственного производства и покупным товарам. Количественно измерить влияние основных факторов на сумму и уровень валового дохода. Оценить ситуацию и предложить конкретные направления роста валового дохода предприятия.
3. Осуществить планирование валового дохода в целом и по товарным группам, учитывая результаты анализа и используя любой из известных методов.

Вариант 8.

1. Сущность прибыли, её значение, источники формирования.
2. Исследовать процесс формирования прибыли на предприятии общественного питания по составляющим её элементам в сравнении с планом, в динамике по абсолютным и относительным показателям. Определить влияние отдельных факторов на прибыль, сделать выводы и предложения по росту прибыли и рентабельности предприятия.
3. Используя результаты анализа, разработать план по формированию прибыли одним из любых методов. Выбор метода обосновать.

Труд и заработная плата

Вариант 9.

1. Кадры предприятия общественного питания: понятие, классификация, факторы, влияющие на определение численности работников и их состав.
2. Осуществить анализ численности работников предприятия общественного питания, в процессе которого изучить изменение численности и состава работников, обеспеченность кадрами, относительные показатели движения кадров (коэффициенты текучести, стабильности, оборота по приёму и выбытию). Определить влияние изменения состава, численности работников предприятия, потерь рабочего времени на товарооборот, производительность труда. Оценить ситуацию, разработать мероприятия по повышению производительности труда и товарооборота за счёт лучшего использования персонала.
3. Определить потребность предприятия в работниках различных профессий, сравнить с фактической численностью, предложить мероприятия по дополнительному их набору или сокращению.

Вариант 10.

1. Производительность труда работников общественного питания: понятие, функции, показатели, методы исчисления, их характеристика.
2. Проанализировать показатели производительности труда предприятия общественного питания в динамике, их изменение по сравнению с планом. Выявить влияние основных факторов на производительность труда, связанных с численностью, составом работников, использованием рабочего времени, с объёмом товарооборота, с изменением цен на товары, сделать выводы.

Определить направления роста производительности труда на предприятии.

- Используя результаты анализа, рассчитать плановые показатели производительности труда одним из известных методов, сопоставить их с данными предыдущего периода. Оценить эффективность планирования.

Вариант 11.

- Значение производительности труда в общественном питании, факторы и резервы её роста, их характеристика.
- Осуществить анализ влияния трудовых факторов (численности работников, производительности труда, использования рабочего времени) на изменение товарооборота в сопоставимых ценах. Проанализировать в динамике показатели эффективности труда (товарооборота на одного работника, прибыли от продаж на одного работника, уровня затрат труда на единицу товарооборота, уровня расходов на оплату труда, долю прироста товарооборота за счёт повышения производительности труда, интегрального показателя эффективности использования труда). Оценить результаты анализа, разработать рекомендации по повышению эффективности труда работников предприятия.
- Разработать план по труду, используя известные методы планирования. Сопоставить показатели плана с предшествующими данными, произвести оценку результатов планирования.

Вариант 12.

- Сущность заработной платы, источники её формирования, состав, формы оплаты, факторы, определяющие её уровень на предприятиях общественного питания.
- Исследовать процесс формирования фонда заработной платы на предприятии общественного питания. В ходе анализа изучить изменения фонда заработной платы в динамике, по сравнению с планом по общему объёму, составу и структуре. Определить эффективность использования фонда заработной платы. Выявить основные факторы, влияющие на величину фонда заработной платы. По результатам анализа сделать выводы, указать пути относительного сокращения расходов на заработную плату.
- Осуществить планирование фонда заработной платы, используя данные его анализа во взаимной увязке с трудовыми показателями (численностью, производительностью труда).

Материальные ресурсы

Вариант 13.

1. Экономическая сущность основных фондов, их классификация, значение, особенности функционирования на предприятиях общественного питания. Методы оценки основных фондов, их характеристики.
2. Осуществить анализ основных фондов на предприятии общественного питания, в ходе которого исследовать эффективность использования основных фондов по следующим показателям: фондоотдаче, фондоёмкости, фондооснащённости, фондовооружённости, рентабельности, интегральному. Определить влияние факторов: фондоотдачи, фондооснащённости на производительность труда, а также фондоотдачи и среднегодовой стоимости основных фондов на товарооборот. Сделать выводы, предложить мероприятия по повышению эффективности использования основных фондов.
3. Учитывая результаты анализа, рассчитать прогнозируемые изменения показателей эффективности использования основных фондов, сопоставить их с данными предыдущего периода. Оценить эффективность предлагаемых изменений.

Вариант 14.

1. Износ и амортизация основных фондов: понятия, виды. Методы начисления амортизации, их преимущества и недостатки.
2. Осуществить анализ основных фондов на предприятии общественного питания, в ходе которого изучить изменение основных фондов по составу, структуре. Исследовать состояние основных фондов по показателям обновления, физического износа, годности, прироста, выбытия и их соотношениям. Оценить ситуацию, предложить конкретные мероприятия по улучшению состояния основных фондов.
3. Используя результаты анализа, составить прогноз состояния основных фондов по составу, структуре, показателям движения, соотношению активной и пассивной частей. Обосновать предлагаемые изменения.

Финансовые ресурсы

Вариант 15.

1. Сущность, состав и структура оборотных средств предприятия общественного питания. Факторы, влияющие на величину оборотных средств.
2. Произвести анализ оборотных средств на предприятии общественного питания, в процессе которого изучить состояние и изменение оборотных средств по составу и структуре, эффективность их использования по показателям: фондоотдачи, фондоёмкости, рентабельности, оборачиваемости, интегральному. Определить влияние факторов: оборачиваемости и средних остатков оборотных средств на товарооборот, товарооборота и средних остатков оборотных средств на изменение оборачиваемости. Оценить ситуацию, указать направления повышения эффективности использования оборотных средств предприятия.
3. Рассчитать потребность в оборотных средствах по предприятию общественного питания, показатели эффективности их использования на планируемый период и обосновать их.

Вариант 16.

1. Сущность финансовых ресурсов предприятия общественного питания, их значение, источники формирования и характер использования.
2. Проанализировать финансовое состояние предприятия общественного питания, изучив изменение состава, структуры, источников формирования имущества в динамике, эффективности его использования по показателям финансовой устойчивости и платёжеспособности. Выявить причины изменения финансового положения предприятия, дать им оценку. Предложить конкретные мероприятия по стабилизации финансового состояния предприятия.
3. Используя результаты анализа, рассчитать прогнозируемые показатели финансовой устойчивости и платёжеспособности, сопоставить их с данными анализа. Оценить эффективность прогноза финансового состояния предприятия.

ПРИЛОЖЕНИЕ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Уральский государственный экономический университет

Кафедра Логистики и коммерции

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине: Экономика предприятий общественного питания

Вариант №

Исполнитель:

студентка группы ЗКД-19

Чертков А.Е.

дата, подпись студента

Руководитель:

к.э.н., доцент Фадеева З.О.

Екатеринбург

2019 г.