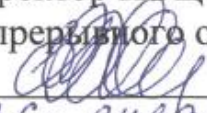


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

 Е.В. Мошкина
«26» января 2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

«Экономика на предприятии индустрии питания»

Форма обучения – очно-заочная

Объем программы – 256 часов

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Современное развитие индустрии питания предполагает наличие высококвалифицированных специалистов в области экономики предприятий общественного питания. Грамотное ведение бизнеса требует от участников определенных теоретических знаний и профессиональных умений и навыков, отвечающих требованиям конкретной рыночной ситуации, знающих особенности экономической деятельности предприятий общественного питания и нацеленных на повышение эффективности и рентабельности продаж, достижение высоких конечных результатов при оптимальном использовании материальных, трудовых и финансовых ресурсов.

Программа профессиональной переподготовки «Экономика на предприятии индустрии питания» позволит получить знания и профессиональные навыки в области организации экономической деятельности современного предприятия питания, и сформировать системный подход к достижению экономических целей хозяйствующего субъекта.

В процессе реализации программы слушатели изучают:

- Основы предпринимательства в индустрии питания.
- Маркетинг в индустрии питания.
- Управление в индустрии питания.
- HR и развитие человеческого потенциала на предприятиях индустрии питания.
- Экономика предприятий индустрии питания.
- Управление затратами предприятий индустрии питания.
- Планирование на предприятии индустрии питания.

Завершающим этапом обучения является выполнение и защита итоговой аттестационной работы.

1.2. Цель программы

Цель программы – формирование и совершенствование профессиональных компетенций, требуемых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере экономической деятельности предприятия индустрии питания.

Дополнительная программа профессиональной переподготовки «Экономика на предприятии индустрии питания» разработана на основе профессиональных стандартов 08.043 «Экономист предприятия» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.03.2021 № 161н), 33.008 «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н).

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, получает диплом о профессиональной переподготовке с правом ведения новой

профессиональной деятельности в сфере экономической деятельности предприятия индустрии питания.

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной переподготовки: экономические, финансовые, маркетинговые, производственно-экономические и аналитические службы предприятия индустрии питания.

Объекты профессиональной деятельности: экономическая и статистическая документация экономического субъекта, бухгалтерская (финансовая) отчетность, раскрывающая информацию об экономическом и финансовом положении экономического субъекта.

Дополнительная программа профессиональной переподготовки «Экономика на предприятии индустрии питания» обеспечивает шестой уровень квалификации в соответствии с требованиями профессиональных стандартов:

- 08.043 «Экономист предприятия» (утвержден приказом Минтруда России от 30.03.2021 № 161н);
- 33.008 «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 №281н).

1.4. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

Профессиональный стандарт	Компетенции (трудовые функции)
08.043 «Экономист предприятия» (утвержден приказом Минтруда России от 30.03.2021 № 161н)	А/01.6 Сбор, мониторинг и обработка данных для проведения расчетов экономических показателей организации
	А/02.6 Расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации
33.008 «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 №281н)	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1.5. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

Трудовые функции (ТФ), согласно требованиям профессионального стандарта	Планируемые результаты обучения
А/01.6 Сбор, мониторинг и обработка данных для проведения расчетов экономических показателей организации	РО1 Осуществлять сбор, мониторинг и обработку данных о хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих его деятельность
А/01.6 Сбор, мониторинг и обработка данных для проведения расчетов экономических показателей организации В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	РО2 Разрабатывать мероприятия, обеспечивающие экономию ресурсов, повышение рентабельности продаж, производительности труда
	РО3 Предлагать организационно-управленческие решения, направленные на повышение экономической эффективности деятельности предприятия индустрии питания
А/02.6 Расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации	РО4 Рассчитывать экономические показатели деятельности предприятия индустрии питания
А/02.6 Расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	РО5 Определять результаты деятельности предприятия индустрии питания и анализировать экономическую эффективность использования ресурсов
	РО6 Обосновывать результаты, необходимые для составления экономических разделов планов в соответствии с принятыми на предприятия индустрии питания стандартами

1.6. Категория слушателей

Студенты выпускного курса направлений подготовки бакалавриата:

- 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности).
- 43.03.03 Гостиничное дело (43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность).

1.7. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.8. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 256 часов, включая самостоятельную работу.

1.9. Форма обучения

Очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.10. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Программа профессиональной переподготовки реализуется с использованием системы электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru>). Слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в интернет.

1.11. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки:

Особенности построения программы профессиональной переподготовки «Экономика на предприятии индустрии питания»:

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных модулей;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- в поддержку дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки разработан электронный курс в системе электронного обучения СФУ «Экономика на предприятии индустрии питания» (<https://e.sfu-kras.ru>).

1.12. Документ об образовании: диплом о профессиональной переподготовке установленного образца.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Экономика на предприятии индустрии питания»

Форма обучения: очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Срок обучения: 256 часов.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн, ч	Контактные часы		СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Практические занятия		
1	Основы предпринимательства в индустрии питания	12	4	2	2	8	Зачет
2	Маркетинг в индустрии питания	12	6	2	4	6	Зачет
3	Управление в индустрии питания	32	12	4	8	20	Экзамен
4	HR и развитие человеческого потенциала на предприятиях индустрии питания	32	10	4	6	22	Экзамен
5	Экономика предприятий индустрии питания	84	40	12	28	44	Экзамен
6	Управление затратами предприятий индустрии питания	24	12	4	8	12	Зачет
7	Планирование на предприятии индустрии питания	36	16	6	10	20	Экзамен
8	Итоговая аттестация	24	4		4	20	Итоговая аттестационная работа
	Итого	256	104	34	70	152	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Экономика на предприятии индустрии питания»

Категория слушателей: лица, имеющие/получающие высшее или среднее профессиональное образование

Срок обучения: 256 часов

Форма обучения: очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Режим занятий: 4 часа в день

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практические занятия		
1	Основы предпринимательства в индустрии питания	12	4	2	2	8	PO3
1.1	Сущность, виды и формы предпринимательской деятельности	6	2	1	1	4	PO3
1.2	Обоснование и технология принятия предпринимательского решения	6	2	1	1	4	PO3
2	Маркетинг в индустрии питания	12	6	2	4	6	PO1
2.1	Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга. Анализ рынка и потребителей	3	1	-	1	2	PO1
2.2	Товар и товарная политика в маркетинге предприятий индустрии питания	5	3	1	2	2	PO1
2.3	Ценовая политика в маркетинге предприятий индустрии питания	4	2	1	1	2	PO1
3.	Управление в индустрии питания	32	12	4	8	20	PO3
3.1	Сущность, механизм и функции управления предприятием индустрии питания.	8	3	1	2	5	PO3
3.2	Виды организационных структур в индустрии питания	8	3	1	2	5	PO3
3.3	Стратегический менеджмент как современная концепция управления в условиях конкурентной среды индустрии питания	16	6	2	4	10	PO3

4	HR и развитие человеческого потенциала на предприятиях индустрии питания	32	10	4	6	22	PO4, PO5, PO6
4.1	Человеческие ресурсы предприятия индустрии питания как объект HR-управления	6	2	-	2	4	PO4, PO5, PO6
4.2	Планирование потребности в персонале предприятий индустрии питания	12	4	2	2	8	PO4, PO5, PO6
4.3	Мотивация и стимулирование персонала предприятий индустрии питания	14	4	2	2	10	PO4, PO5, PO6
5	Экономика предприятий индустрии питания	84	40	12	28	44	PO1, PO2, PO4, PO5
5.1	Товарооборот и запасы предприятия индустрии питания	20	8	2	6	12	PO1, PO2, PO4, PO5
5.2	Ресурсы предприятия индустрии питания	28	14	4	10	14	PO1, PO2, PO4, PO5
5.3	Финансовые результаты деятельности предприятия индустрии питания	36	18	6	12	18	PO1, PO2, PO4, PO5
6	Управление затратами предприятий индустрии питания	24	12	4	8	12	PO1, PO2, PO5
6.1	Содержание процесса управления затратами	7	3	1	2	4	PO1, PO2, PO5
6.2	Классификация затрат предприятия индустрии питания	7	3	1	2	4	PO1, PO2, PO5
6.3	Методы управления затратами на предприятии индустрии питания	10	6	2	4	4	PO1, PO2, PO5
7	Планирование на предприятии индустрии питания	36	16	6	10	20	PO2, PO3, PO6
7.1	Планирование деятельности предприятия индустрии питания: понятие, методы	4	-	-	-	4	PO2, PO3, PO6
7.2	Планирование доходов предприятия индустрии питания	12	6	2	4	6	PO2, PO3, PO6
7.3	Планирование расходов предприятия индустрии питания	12	6	2	4	6	PO2, PO3, PO6
7.4	Планирование прибыли предприятия индустрии питания	8	4	2	2	4	PO2, PO3, PO6
8	Итоговая аттестация	24	4		4	20	PO1-PO6
	Итого	256	104	34	70	152	

Календарный учебный график*
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Экономика на предприятии индустрии питания»

Наименование модулей (курсов)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)						
			Лекция	Практические занятия	СРС	Консультация	Контр. работа	Тест	Итоговый контроль
Основы предпринимательства в индустрии питания	1	12	2	2	8				Зачет
Маркетинг в индустрии питания	1-2	12	2	4	6				Зачет
Управление в индустрии питания	2-3	32	4	8	20				Экзамен
HR и развитие человеческого потенциала на предприятиях индустрии питания	4-5	32	4	6	22				Экзамен
Экономика предприятий индустрии питания	5-9	84	12	28	44				Экзамен
Управление затратами предприятий индустрии питания	10	24	4	8	12				Зачет
Планирование на предприятии индустрии питания	11-12	36	6	10	20				Экзамен
Итоговая аттестация	13	24		4	20				Итоговая аттестационная работа
Итого		256	34	70	152				

*Календарный учебный график составляется для программ профессиональной переподготовки и представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой аттестации.

II. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Программа предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация слушателей проводится на основе оценки качества выполнения заданий в электронном обучающем курсе. Аттестация проводится в виде зачета или экзамена по дисциплинам программы.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

2.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Реализация профессиональной программы профессиональной переподготовки завершается итоговой аттестацией в виде защиты выполненной слушателем комплексной работы, состоящей из двух разделов «Обоснование себестоимости продукции предприятия индустрии питания» и «Планирование продаж на предприятии индустрии питания». Защита итоговой аттестационной работы проходит в синхронном формате.

Основная цель итоговой аттестационной работы (ИАР) — выполнить работу, демонстрирующую уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности.

Оценочными средствами по итоговой аттестации являются разделы итоговых аттестационных работ по обоснованию себестоимости продукции и планированию продаж предприятия индустрии питания, а также ответы слушателей на вопросы комиссии при защите.

Выполнение разделов итоговой аттестационной работы оценивается дифференцированно (с выставлением баллов).

При оценке раздела «Обоснование себестоимости продукции предприятия индустрии питания»:

15 баллов выставляется, если все расчеты выполнены верно, соблюдена методика расчета показателей, выводы построены экономически грамотно и присутствуют обоснованные предложения по размеру себестоимости продукции.

12–14 баллов выставляется, если в целом расчеты выполнены верно, но присутствуют некоторые некритичные ошибки, выводы построены экономически грамотно и присутствуют обоснованные предложения по размеру себестоимости продукции.

5–11 баллов выставляется, если не все расчеты представлены и выполнены верно, выводы построены частично экономически неверно и/или присутствуют не обоснованные предложения по размеру себестоимости продукции.

При оценке раздела «Планирование продаж на предприятии индустрии питания»:

15 баллов выставляется, если все таблицы для планирования продаж заполнены верно, методика расчета планируемых показателей использована правильно и экономически обоснованно.

12–14 баллов выставляется, если все таблицы для планирования продаж заполнены верно, методика расчета планируемых показателей использована правильно и экономически обоснованно, но присутствуют небольшие ошибки в расчетах.

5–11 баллов выставляется, если не все таблицы для планирования продаж заполнены верно, и/или нарушена методика расчета показателей, отсутствует обоснованность расчетов.

При защите аттестационных заданий слушателю задается один вопрос по обоснованию себестоимости продукции предприятия индустрии питания и один вопрос по планированию продаж предприятия индустрии питания. Оценка ответов осуществляется по пятибалльной шкале.

Оценка по итоговой аттестации определяется суммированием баллов, полученных при выполнении разделов итоговой аттестационной работы. Сумма сравнивается с максимальным числом баллов и выставляется оценка в зависимости от процента выполнения видов работ.

Оценка видов работ в баллах по итоговой аттестации

Выполняемая работа	Всего баллов	Количество баллов в разрезе видов деятельности	
		задания	защита
Раздел ИАР «Обоснование себестоимости продукции предприятия индустрии питания»	15	15	–
Раздел ИАР «Планирование продаж на предприятии индустрии питания»	15	15	–
Защита разделов ИАР	5	–	5
Итого	35	30	5

Шкала оценивания и процент выполнения задания

Баллы	Процент выполнения элементов курса	Шкала оценивания
0–22	менее 65	неудовлетворительно
23–27	65 и более	удовлетворительно
28–33	80 и более	хорошо
34–35	95 и более	отлично

По результатам защиты итоговой работы аттестационная комиссия принимает решение о предоставлении слушателям по результатам освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки права заниматься профессиональной деятельностью в экономической сфере деятельности предприятия и выдаче диплома о профессиональной переподготовке.

III. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1 Осуществлять сбор, мониторинг и обработку данных о хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих его деятельность	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции в SberJazz
РО2 Разрабатывать мероприятия, обеспечивающие экономию ресурсов, повышение рентабельности продаж, производительности труда	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции в SberJazz
РО3 Предлагать организационно-управленческие решения, направленные на повышение экономической эффективности деятельности предприятия индустрии питания	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции в SberJazz
РО4 Рассчитывать экономические показатели деятельности предприятия индустрии питания	Изучение текстов лекции, выполнение заданий, решение хозяйственных ситуаций и аналитических задач, тестирование, проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции в SberJazz
РО5 Определять результаты деятельности предприятия индустрии питания и анализировать экономическую эффективность использования ресурсов	Изучение текстов лекции, выполнение заданий, решение хозяйственных ситуаций и аналитических задач, тестирование, проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции в SberJazz
РО6 Обосновывать результаты, необходимые для составления экономических разделов планов в соответствии с принятыми на предприятия индустрии питания стандартами	Изучение текстов лекции, выполнение заданий, решение хозяйственных ситуаций и аналитических задач, тестирование, проверка преподавателем контрольных заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения LMS Moodle Видеоконференции в SberJazz

3.2. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения LMS Moodle. Самостоятельно слушателями изучаются нормативные документы, в рамках дисциплин даются ссылки, по которым изучаются дополнительные материалы по темам курса.

Расшифровка видов контактной и самостоятельной работы

Традиционные виды работ	Контактная работа		СРС
	синхронная	асинхронная	
Теоретические материалы	Лекция-вебинар	Видео-лекция, тесты, форум	Видеоматериалы. Текстовые материалы. Тесты
Практические аспекты дисциплины	Практические занятия	Задания с обратной связью от преподавателя	Задания с автоматическим контролем
Консультации	Консультации в вебинаре	Консультации на форуме	Часто задаваемые вопросы
Итоговая аттестация	Защита работы в очном формате	Скринкаст с обратной связью на работы	Подготовка итогового проекта/задания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Основы предпринимательства в индустрии питания»

1. Аннотация

Дисциплина раскрывает сущность и значение предпринимательской деятельности, знакомит с ее различными видами, организационно-правовыми формами предприятий индустрии питания, затрагивает вопросы генерирования бизнес-идей, разработки бизнес-моделей, предлагает исследовать технологию принятия предпринимательских решений, а также касается вопросов информационного обеспечения и социальной ответственности предпринимателя.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РОЗ Предлагать организационно-управленческие решения, направленные на повышение экономической эффективности деятельности предприятия индустрии питания.

Задачи:

- понимать теоретические основы предпринимательской деятельности, как современной формы деловой активности
- выбирать организационно-правовую форму новых компаний;
- применять механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до моделирования бизнес-процессов создания нового предприятия индустрии питания;
- обосновывать управленческие решения по развитию предпринимательской деятельности в индустрии питания.

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1. Сущность, виды и формы предпринимательской деятельности	Сущность предпринимательства. Характеристика видов и форм предпринимательской деятельности, в том числе в индустрии питания (1 час)	<i>Задание 1.</i> Решение практического задания по описанию характеристики сильных и слабых сторон видов предпринимательской деятельности в индустрии питания (1 час)	Выполнение тестовых заданий, практического задания по выбору организационно-правовой формы (4 часа)
Тема 2 Обоснование и технология принятия предпринимательского решения	Предпринимательская идея как потенциал саморазвития (1 час)	<i>Задание 2.</i> Составление схемы процесса превращения бизнес-идеи в бизнес-модель (1 час)	Изучение теоретического материала, тестирование (4 часа)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. Александр Остервальдер. Построение бизнес-моделей: настольная книга стратега и новатора / Остервальдер Александр, Пинье Ив ; перевод М. Кульнева ; под редакцией М. Савиной. - 2-е изд. — Москва : Альпина Паблишер, 2020. — 287 с. — Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/93048.html>
2. Александров Д. В. Моделирование и анализ бизнес-процессов: учебник / Д.В. Александров. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 227 с. — Режим

доступа: <https://www.iprbookshop.ru/61086.html>

3. Ананьева, Н. В. Основы предпринимательства : учебное пособие / Н. В. Ананьева ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2016. - 128 с. – Режим доступа: <https://bik.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/b65/i-355811.pdf>

4. Крутик А.Б Основы предпринимательской деятельности/ А.Б. Крутик, М.В. Решетова. – Москва: Academia, 2018. – 176 с.

5. Маслевич, Т. П. Управление бизнес-процессами: от теории к практике: учебное пособие / Т.П. Маслевич. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 206 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1037144>

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине зачет, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для получения оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 65% баллов из 100%, указанных в дисциплине.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания

1. Характеристика сильных и слабых сторон видов предпринимательской деятельности
2. Составление схемы последовательности процесса превращения бизнес-идеи в бизнес-модель

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1

Цель задания: закрепление теоретических знаний об сильных и слабых сторонах видов торгового предпринимательства.

Для выполнения задания необходимо описать вид предпринимательства в индустрии питания и указать его сильные и слабые стороны в современных условиях хозяйствования. Данные свести в соответствующую таблицу.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Задание 2

Цель задания: закрепление навыков превращения бизнес-идеи в бизнес-модель.

Для выполнения задания необходимо описать собственную бизнес-идею предпринимательства в индустрии питания и составить схему (алгоритм) последовательности процесса превращения бизнес-идеи в бизнес-модель.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Примеры тестовых заданий

1. Целью предпринимательства является:
 - а) удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах;
 - б) пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями;
 - в) систематическое получение прибыли
2. Ключевые слова, определяющие понятие «предпринимательство»:
 - а) риск, прибыль, потребности, конкуренция; б) риск, прибыль, инициатива, инновации; в) конкуренция, прибыль, налоги
3. Важнейшими чертами предпринимательства являются:
 - а) риск и неопределенность, самостоятельность и свобода деятельности, опора на инновации; б) постоянный поиск новых идей, риск, экономическая зависимость от макроэкономической ситуации в стране; в) самостоятельность, оглядка на конкурентов, опора на инновации
4. Субъектами предпринимательства могут быть:
 - а) только физические лица; б) физические и юридические лица; в) только юридические лица
5. Предпосылки, предопределяющие становление предпринимательства в России:
 - а) политические, экономические, юридические, психологические;
 - б) политические, экономические, социальные; в) политические, экономические, юридические, культурные
6. Предпринимательство выполняет следующие функции:
 - а) социально-экономическую, направляющую, распределительную, организаторскую; б) экономическую, политическую, правовую, социально-культурную; в) общеэкономическую, политическую, ресурсную, организаторскую, социальную, творческую
7. Торговое предпринимательство - вид бизнеса, основу которого составляет:
 - а) материальное производство; б) реализация товаров и оказание услуг; в) материальное производство и оказание услуг; г) материальное, интеллектуальное и духовное производство
8. Экономической основой индивидуального предпринимательства является ... собственность.

а) частная; б) общественная; в) государственная

9. Укажите вид предпринимательства, который предусматривает постоянные торгово-обменные операции по купле-продаже товаров:

а) коммерческое; б) финансовое; в) производственное

10. Преимуществами коммерческого предпринимательства выступают

а) высокая рентабельность, незначительная государственная регламентация, относительная простота самих операций; б) зависит от уровня развития производства, относительно высокий риск, высокая рентабельность

11. Коммерческое предпринимательство характеризуется:

а) операциями и сделками по купле-продаже товаров и услуг; б) производством товаров и услуг; в) обращением, обменом стоимостей; г) консультированием

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Маркетинг в индустрии питания»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на получение знаний способов ведения маркетинговой деятельности хозяйствующих субъектов, в том числе в индустрии питания.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО1 Осуществлять сбор, мониторинг и обработку данных о хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих его деятельность.

Задачи:

- представление эволюции и современной теории маркетинга, формирование умений ее практического использования;
- развитие способностей идентификации маркетинговых проблем и их решения;
- формирование навыков аналитического обеспечения управленческих решений, в том числе и по проблемам маркетинга.

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга. Анализ рынка и потребителей		<i>Задание 1.</i> Решение практического задания «Анализ показателей структуры рынка потребительских товаров» (1 час)	Понятие и сущность маркетинга, его цели, принципы. Принципы маркетинга. Понятие рынка, основные его характеристики, типы рынков. Сферы маркетинговой деятельности. Эволюция технологий маркетинга. Эволюция концепций управления маркетингом. Выполнение практического задания, тестирование (2 часа)

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 2 Товар и товарная политика в маркетинге предприятий индустрии питания	Понятие товара. Три уровня товара. Товар и изделие. Схема превращения изделия в товар. Классификация товаров. Типы товаров. Концепция жизненного цикла товара (ЖЦТ). Виды ЖЦТ. Направления товарной политики предприятия индустрии питания на отдельных стадиях ЖЦТ. Сущность формирования ассортимента. Характеристики товарного ассортимента. Критерии оптимальности товарного ассортимента. Понятие нового товара и товара рыночной новизны. Концепция нового товара. Этапы процесса разработки и внедрения новых товаров. Товарные стратегии фирмы. Формы осуществления инновации товара (1 час)	<i>Задание 2.</i> Решение практического задания «Формирование ассортимента предприятия индустрии питания» (2 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практического задания (2 часа)
Тема 3 Ценовая политика в маркетинге предприятий индустрии питания	Особенности ценообразования в маркетинге. Этапы процесса ценообразования. Выбор метода ценообразования. Определение понятия «ценовая политика». Цели ценовой политики предприятия. Зависимость ценовой политики предприятия от конкурентной	<i>Задание 3.</i> Решение практического задания «Ценовая политика предприятия индустрии питания» (1 час)	Изучение теоретического материала, выполнение практического задания (2 часа)

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	структуры рынка (1 час)		

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 352 с.

2. Маркетинг: создание и донесение потребительской ценности : учебник / под общ. ред. И.И. Скоробогатых, Р.Р. Сидорчука, С.Н. Андреева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 589 с.

3. Басовский, Л. Е. Маркетинг : учебное пособие / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 233 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/18431. - ISBN 978-5-16-019248-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1913238>

4. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2051246>

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине зачет, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для получения оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 65% баллов из 100%, указанных в дисциплине.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания

1. Анализ показателей структуры рынка потребительских товаров
2. Формирование ассортимента предприятия индустрии питания
3. Ценовая политика предприятия индустрии питания

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1

Цель задания: сформировать навыки расчета показателей структуры рынка потребительских товаров.

Для выполнения задания необходимо рассчитать показатели, характеризующие структуру рынка потребительских товаров: индекс Бейна, индекс Тобина, индекс Лернера, индекс Херфиндаля-Хиршмана, индекс концентрации и др.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Задание 2

Цель задания: сформировать навыки формирования ассортимента предприятия индустрии питания.

Для выполнения задания необходимо проанализировать ассортимент предприятия индустрии питания, рассчитать абсолютные и относительные показатели ассортимента (полнота, глубина, широта, структура и др.).

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Задание 3

Цель задания: сформировать ценовую политику предприятия индустрии питания.

Для выполнения задания необходимо разработать ценовую политику конкретного предприятия индустрии питания.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Примеры тестовых заданий

1. Задачей товарной политики компании является

а) управление жизненным циклом товаров и их конкурентоспособностью; б) поиск потребителей, желающих приобрести товар; в) производство как можно большего количества товаров.

2. Товар является новым, если

а) его так оценивает рынок; б) производитель по-новому рекламирует товар; в) производитель использует современную технологию изготовления; г) все ответы верны

3. Следующий этап жизненного цикла товара характеризуется максимально низкой ценой

а) выведение на рынок; б) рост; в) зрелость; г) упадок.

4. Сущность концепции маркетинга заключается

а) в ориентации на нужды и требования производства; б) в ориентации на требования рынка с целью получения прибыли за счет удовлетворения потребностей покупателей; в) в ориентации на указания государства; г) в эффективности производства и обращения.

5. Стратегия, построенная на предположении, что потребители будут покупать товары (услуги) только наивысшего качества, соответствует маркетинговой концепции

а) совершенствования производства; б) современного маркетинга; в) совершенствования товара; г) все ответы верны.

6. Ориентация компании на извлечение прибыли в основном за счет увеличения объемов продаж товара (услуги) характерна для

а) стратегии современного маркетинга; б) интенсификации коммерческих усилий; в) стратегии совершенствования производства; г) все ответы верны; д) нет правильного ответа.

7. Маркетинг изучает

а) стратегии повышения качества продукции; б) общий уровень цен в условиях инфляции; в) производство предлагаемых к сбыту изделий; г) конъюнктуру рынка определенного вида продукции.

8. Концепция, основанная на утверждении о том, что потребитель отдаст предпочтение товарам, которые широко распространены и доступны по цене, относится к концепции

а) интенсификации коммерческих усилий; б) социально-этичного маркетинга; в) совершенствования производства; г) совершенствования товара; д) традиционного маркетинга.

9. Стратегия охвата рынка, при которой компания ориентируется на несколько сегментов рынка и разрабатывает для каждого из них отдельные предложения, называется

а) сетевым маркетингом; б) дифференцированным маркетингом; в) недифференцированным маркетингом; г) концентрированным маркетингом; д) двусторонним маркетингом.

10. Позиционирование товара – это

а) определение основных потребительских свойств товара; б) анализ всего комплекса рыночной политики компании в отношении товара; в) определение потенциальных потребителей товара; г) нет правильного ответа.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Управление в индустрии питания»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на изучение теоретических и практических аспектов управленческой деятельности предприятий индустрии питания.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РОЗ Предлагать организационно-управленческие решения, направленные на повышение экономической эффективности деятельности предприятия индустрии питания.

Задачи:

– изучить содержание процесса управления, функций управления, организационных структур управления, моделей принятия решений и методов управления в менеджменте;

– сформировать навыки и умения поиска и обработки информации, необходимой для анализа внешней и внутренней среды предприятий индустрии питания для целей принятия управленческих решений и разработки стратегии развития организации;

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Сущность, механизм и функции управления предприятием индустрии питания.	Понятие, цели, задачи менеджмента. Виды управления. Субъект и объект управления. Принципы управления. Функции управления и их характеристика (1 час)	-	Изучение теоретического материала, выполнение контрольного теста по теме (5 часов)
Виды организационных структур в индустрии питания	Виды организационных структур в индустрии питания: характерные особенности, преимущества и недостатки (1 час)	<i>Задание 1.</i> Решение практического задания «Анализ и проектирование организационных структур управления предприятием индустрии питания» (4 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практического задания (5 часов)
Стратегический менеджмент как современная концепция управления в условиях конкурентной	Методология стратегического управления на современном этапе. Стратегические проблемы развития. Теория конкурентных	<i>Задание 2.</i> Решение практического задания «Анализ внешней среды предприятия индустрии питания с использованием	Изучение теоретического материала, выполнение практического задания, контрольного

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Сущность, механизм и функции управления предприятием индустрии питания.	Понятие, цели, задачи менеджмента. Виды управления. Субъект и объект управления. Принципы управления. Функции управления и их характеристика (1 час)	-	Изучение теоретического материала, выполнение контрольного теста по теме (5 часов)
Виды организационных структур в индустрии питания	Виды организационных структур в индустрии питания: характерные особенности, преимущества и недостатки (1 час)	<i>Задание 1.</i> Решение практического задания «Анализ и проектирование организационных структур управления предприятием индустрии питания» (4 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практического задания (5 часов)
среды индустрии питания	преимуществ в системе стратегического менеджмента Центральная компетенция организации. Детерминанты конкурентного преимущества организации связи. Сущность и принципы стратегического партнерства (2 часа)	различных методов» (4 часа)	теста по теме (10 часов)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. Басовский, Л. Е. Менеджмент : учебное пособие / Л. Е. Басовский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1228802>
2. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл; пер. с англ. — 3-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 535 с. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028831>
3. Бабенко, Р. Менеджмент в сфере общественного питания : учебник / Р. Бабенко, Н. Иванова, Е. Плетень. — 2-е изд., доп. — Нур-Султан : Фолиант, 2019. — 200 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/141655>
4. Ромашова, И. Б. Стратегический менеджмент и управление изменениями в организации : учебно-методическое пособие / И. Б. Ромашова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2020. — 101 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/191836>
5. Общий менеджмент : учебное пособие / Л. С. Ружанская [и др.] ; под общ. ред. Л. С. Ружанской, И. В. Котляревской. — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2017 — 116 с.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине экзамен, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для формирования оценки за экзамен по дисциплине используется следующая шкала оценок.

Таблица – Шкала и критерии оценки знаний по дисциплине «Управление в индустрии питания»

Количество баллов по курсу	% содержание	Оценка по традиционной системе
----------------------------	--------------	--------------------------------

60- 54	100-90	отлично
53-45	89-75	хорошо
44-39	74-65	удовлетворительно
38-0	64-0	неудовлетворительно

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания

1. Анализ и проектирование организационных структур управления предприятием индустрии питания.
2. Анализ внешней среды предприятия индустрии питания с использованием различных методов

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1

Цель задания: закрепление навыков анализа и проектирования организационных структур управления предприятием индустрии питания.

Для выполнения задания необходимо провести анализ организационной структуры конкретного предприятия питания, выявить достоинства и недостатки, разработать предложения по совершенствованию организационной структуры управления предприятием.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Задание 2.

Цель задания: закрепление навыков анализа внешней среды предприятия индустрии питания с использованием различных методов.

Для выполнения задания необходимо охарактеризовать внешнюю среду конкретного предприятия питания с точки зрения экономических, политических, демографических, социальных и научно-технических факторов. Провести анализ внешней среды конкретного предприятия питания по методу 5 сил.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Примеры тестовых заданий

1. Менеджмент – это

а) профессионально осуществляемое управление любой хозяйственной деятельностью предприятия в рыночных условиях, направленная на получение прибыли путем рационального использования ресурсов; б) тип научно-практического управления, т.е. руководство людьми и производством, которое позволяет решать поставленные задачи наиболее гуманным и экономичным путем; в) система текущего и перспективного планирования, прогнозирования и организации производства, реализации продукции и услуг в целях получения прибыли

2. Универсальные принципы управления разработаны:

а) Ф. Тейлором; б) А. Файолем; в) Д. МакГрегором; г) А. Маслоу.

3. Совокупность приемов и способов материального стимулирования характеризуют:

а) административные методы управления; б) экономические методы управления; в) социально-психологические методы управления

4. Конкуренты предприятия относятся к:

а) внутренним переменным организации; б) внешним переменным организации; в) среде прямого воздействия; г) среде косвенного воздействия

5. Процесс стимулирования самого себя и других для осуществления деятельности, направленной на достижение индивидуальных целей и общих целей организации, называется _____.

6. Расположите потребности по степени их удовлетворения (согласно пирамиде потребностей А.Маслоу):

а) потребность в уважении к себе; б) физиологические потребности; в) потребность в принадлежности к социальной группе; г) потребность в самоутверждении; д) потребность в безопасности

7. Объектом управления является:

а) функции управления, б) управляемая подсистема, в) совместная деятельность людей, г) проблема, которую необходимо решить, д) ситуация

8. Функций менеджмента направленная на создание и развитие организационной структуры управления, распределение и закрепление обязанностей за исполнителями:

а) планирование; б) организация; в) мотивация; г) контроль

9. Модель 5 сил Портера – это:

а) модель анализа макросреды организации; б) модель анализа мезосреды организации; в) модель анализа потенциала предприятия.

10. Возможность относительно высокой прибыльности характерна для стадии жизненного цикла отрасли:

а) быстрый рост; б) замедление роста; в) стадия зрелости; г) стадия спада.

11. Стратегическая группа конкурентов – это

а) множество соперничающих фирм в определенной отрасли, не имеющих общих черт; б) множество соперничающих фирм в определенной

отрасли, имеющих общие черты, а именно схожие стратегии конкуренции, одинаковые позиции на рынке.

12. Наглядная форма представления об отрасли в целом и об отдельных стратегических группах конкурентов – это...

а) позиционная карта; б) матрица БКГ (Бостонской консультационной группы); в) матрица McKinsey.

13. Инструмент оценки стратегического положения компании, учитывающий внутренние возможности и внешнюю ситуацию:

а) карта стратегической позиции фирмы; б) матрица И. Ансоффа «новые /старые товары – новый/старый рынок»; в) матрица SWOT-анализа; г) матрица Бостонской консультативной группы; д) лист ключевых факторов успеха.

14. STEP- и SWOT-анализы различаются:

а) SWOT-анализ позволяет синтезировать результаты STEP-анализа как внешней, так и внутренней среды организации; б) предметом SWOT-анализа выступает как внешняя, так и внутренняя среда организации, предметом STEP-анализа – только ее внешняя макро-среда; в) SWOT-анализ представляет собой анализ сил и слабостей организации, а STEP-анализ – ее возможностей и внешних угроз.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«HR и развитие человеческого потенциала на предприятиях индустрии
питания»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на формирование системы знаний в области управления и развития человеческим потенциалом в индустрии питания для эффективного осуществления профессиональной деятельности.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО4 Рассчитывать экономические показатели деятельности предприятия индустрии питания.

РО5 Определять результаты деятельности предприятия индустрии питания и анализировать экономическую эффективность использования ресурсов.

РО6 Обосновывать результаты, необходимые для составления экономических разделов планов в соответствии с принятыми на предприятия индустрии питания стандартами.

Задачи:

– изучить сущность человеческих ресурсов и человеческого потенциала как объекта HR-управления;

– изучить методы определения потребности в персонале предприятий индустрии питания, освоить принципы отбора, подбора, найма и высвобождения персонала в индустрии питания;

– изучить методы и способы мотивации и стимулирования работников предприятия индустрии питания.

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Человеческие ресурсы предприятия индустрии питания как объект HR-управления	Особенности человеческих ресурсов как объекта управления на предприятии индустрии питания, цели управления человеческими ресурсами. Факторы, определяющие стратегию управления человеческими ресурсами. Кадровая политика предприятия индустрии питания. Виды и типы кадровой политики. Элементы и этапы построения кадровой политики	<i>Задание 1.</i> Решение практического задания «Анализ динамики показателей движения кадров предприятия индустрии питания» (2 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практического задания, контрольного теста по теме (4 часа)
Планирование потребности в персонале предприятий индустрии питания	Цели, задачи, направления и этапы кадрового планирования на предприятии индустрии питания. Источники и способы привлечения персонала. Виды и содержание кадрового планирования. Количественные и качественные методы планирования кадров и их характеристика. Методы планирования высвобождения персонала (2 часа)	<i>Задание 2.</i> Решение практического задания «Определение потребности в персонале предприятия индустрии питания» (2 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практического задания, контрольного теста по теме (8 часов)
Мотивация и стимулирование персонала предприятий индустрии питания	Функции и механизм мотивации труда работников предприятия индустрии питания. Материальное и нематериальное стимулирование труда. Оплата труда, ее определяющая роль в системе материального стимулирования. Системы оплаты труда. (2 часа)	<i>Задание 3.</i> Решение практического задания «Разработка программы стимулирования персонала предприятия индустрии питания» (2 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение практического задания, контрольного теста по теме (10 часов)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. Управление персоналом организации: современные технологии : учебник / С.И. Сотникова, Е.В. Маслов, Н.Н. Абакумова [и др.] ; под ред. С.И. Сотниковой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 513 с. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/2126946>

2. Бухалков, М. И. Управление персоналом: развитие трудового потенциала : учебное пособие / М.И. Бухалков. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 191 с. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815602>

3. Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации: стратегия, маркетинг, интернационализация : учебное пособие / А.Я. Кибанов, И.Б. Дуракова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 301 с. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/2054180>

4. Дейнека, А. В. Управление человеческими ресурсами : учебник / А. В. Дейнека, В. А. Беспалько. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 388 с. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084844>

5. Назаренко, А. В. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности : учебное пособие / А. В. Назаренко, Д. В. Запорожец, О. С. Звягинцева, Д. С. Кенина [и др.]. - Ставрополь : СтГАУ, 2019. - 80 с.

6. Белоногова, Е.В. Организация, нормирование и оплата труда (в торговле) : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для 38.03.01.10.09 - Экономика предприятий и организаций (в сфере услуг)] / Е.В Белоногова. - Красноярск : СФУ, 2017. — Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=12031>

7. Белоногова Е.В. Кадровая политика и кадровое планирование: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для 38.03.01.10.09 Экономика предприятий и организаций (в сфере услуг)] / Е.В Белоногова. - Красноярск : СФУ, 2017. — Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=20472>

8. Белоногова Е.В. HR и развитие человеческого потенциала в торговле: учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для 38.03.06.01 Коммерция, 38.03.06.02 Маркетинг в торговой деятельности)] / Е.В Белоногова. - Красноярск : СФУ, 2017. — Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=36698>

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине экзамен, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для формирования оценки за экзамен по дисциплине используется следующая шкала оценок.

Таблица – Шкала и критерии оценки знаний по дисциплине «Управление в индустрии питания»

Количество баллов по курсу	% содержание	Оценка по традиционной системе
60- 54	100-90	отлично
53-45	89-75	хорошо
44-39	74-65	удовлетворительно
38-0	64-0	неудовлетворительно

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания

1. Анализ динамики показателей движения кадров предприятия индустрии питания
2. Определение потребности в персонале предприятия индустрии питания
3. Разработка программы стимулирования персонала предприятия индустрии питания

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1

Цель задания: закрепление навыков расчета и анализа показателей движения кадров предприятия индустрии питания.

Для выполнения задания необходимо провести расчет абсолютных и относительных показателей движения кадров, выявить причины текучести кадров, оценить перспективы движения кадров на предприятии индустрии питания.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Задание 2.

Цель задания: закрепление навыков расчета потребности предприятия индустрии питания в персонале с использованием количественных и качественных методов планирования.

Для выполнения задания необходимо рассчитать численность персонала предприятия индустрии питания, ее профессионально-квалификационный состав, составить карту компетенции для персонала предприятия индустрии питания.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Задание 3.

Цель задания: закрепление навыков разработки программы стимулирования персонала предприятия индустрии питания.

Для выполнения задания необходимо проанализировать систему стимулирования на конкретном предприятии индустрии питания, предложить программу стимулирования персонала, разработать эффективную систему оплаты труда предприятия индустрии питания, разработать систему социальных льгот персоналу предприятия индустрии питания и внутренние нормативные документы, фиксирующие систему стимулирования персонала.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Примеры тестовых заданий

1. Кадровая политика представляет собой

а) перечень правил и норм организации кадровой работы на предприятии; б) перечень лиц, принимающих кадровые решения; в) перечень мероприятий по работе с персоналом на различных стадиях развития организации; г) перечень кадровых мероприятий на период до трех лет

2. Внешние факторы, влияющие на формирование кадровой политики предприятия:

а) ситуация на рынке труда; б) тенденции экономического развития; в) стиль управления предприятием; г) финансовые возможности предприятия

3. Пассивная кадровая политика предполагает

а) кадровая служба располагает средствами диагностики персонала и прогнозирования кадровой ситуации на среднесрочный период; б) отсутствие прогноза кадровых потребностей, средств оценки труда и персонала; в) кадровая служба способна разработать антикризисные кадровые программы, проводить постоянный мониторинг и корректировать исполнение программ в соответствии с внешней и внутренней ситуацией; г) ориентации руководства на привлечение новых сотрудников на разные уровни иерархии

4. Структурное планирование персонала подразумевает

а) планирование производственного процесса, основанного на разделении его на составляющие и рабочие места; б) планирование персонала, ориентированное на перспективу, цель которого предоставление в любое время для каждой должности необходимого сотрудника; в) планирование подразделений или рабочих групп для конкретных целей организации

5. Индивидуальное планирование персонала подразумевает

а) планирование производственного процесса, основанного на разделении его на составляющие и рабочие места; б) планирование персонала, ориентированное на перспективу, цель которого предоставление в любое время для каждой должности необходимого сотрудника; в) планирование подразделений или рабочих групп для конкретных целей организации

6. Активные способы привлечения персонала применяют:

а) когда величина спроса на труд на рынке превышает величину предложения труда; б) когда величина предложения труда превосходит величину спроса на труд по данной профессии

7. Планирование численности осуществляется с помощью методов:

а) среднегодовых темпов роста; б) через коэффициент эластичности; в) балансовым методом; г) штатным расписанием; д) на основе списочной и явочной численности.

8. При разработке системы и принципов кадровой работы на стадии формирования организации не проводится:

а) выбор и формирование кадровой политики организации; б) формирование структуры кадровой службы организации; в) разработка системы поиска и хранения кадровой информации; г) выбор между ориентацией на функционирование в традиционных условиях и дальнейшим развитием организации

9. Назовите виды потребности в кадрах

а) временная; б) количественная; в) эффективная; г) качественная

10. Первым этапом планирования персонала является:

а) определение способов создания рабочих мест; б) определение масштабов автоматизации предприятия; в) совершенствование процесса приема на работу; г) проведение оценки имеющихся трудовых ресурсов

11. Самый трудоемкий этап анализа рабочего места – это:

а) определение цели; б) сбор вспомогательной информации; в) сбор информации для анализа; г) анализ полученной информации

12. Персонал, заинтересованный в совмещении нескольких рабочих мест в разных организациях, можно рекрутировать через:

а) биржу труда; б) учебные заведения; в) рекламу в СМИ; г) агентства занятости

13. Пассивные способы привлечения персонала применяют:

а) когда величина спроса на труд на рынке превышает величину предложения труда; б) когда величина предложения труда превосходит величину спроса на труд по данной профессии

14. Структурно определенное планирование персонала включает в себя:

а) планирование штатного расписания; б) планирование карьеры сотрудников; в) развитие организационной структуры предприятия; г) планирование обновления персонала

15. Основная заработная платы включает в себя:

а) оплату за фактически отработанное время по тарифным ставкам, окладам, сдельным расценкам; б) оплату очередных и дополнительных отпусков; в) премии за основные результаты работы; г) оплата стоимости питания, жилья, топлива.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Экономика предприятия индустрии питания»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на изучение теоретических и практических аспектов в области экономической деятельности предприятия индустрии питания с точки зрения формирования, анализа и обоснования основных экономических показателей, характеризующих результативность и эффективность его предпринимательской деятельности.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО1 Осуществлять сбор, мониторинг и обработку данных о хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих его деятельность.

РО2 Разрабатывать мероприятия, обеспечивающие экономию ресурсов, повышение рентабельности продаж, производительности труда.

РО4 Рассчитывать экономические показатели деятельности предприятия индустрии питания.

РО5 Определять результаты деятельности предприятия индустрии питания и анализировать экономическую эффективность использования ресурсов.

Задачи:

- приобретение знаний и понимания экономического содержания ресурсов предприятия индустрии питания, источников их формирования и оценки эффективности использования;

- овладение методикой и технологией осуществления экономического анализа ресурсов и результатов деятельности предприятия индустрии питания;

- получение знаний, умений и навыков формирования и расчета экономических и социально-экономических показателей деятельности предприятия индустрии питания на основе действующего законодательного порядка и с учетом нормативной базы;

- приобретение знаний и понимания взаимосвязи и взаимозависимости формирования ресурсов и экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия индустрии питания.

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Товарооборот и запасы предприятия индустрии питания	Товарооборот: сущность, состав, значение в современных условиях. Виды товарооборота и их классификация. Методика	Решение сквозной расчетной работы по анализу товарооборота, ресурсов и	Изучение теоретического материала, выполнение сквозной

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	анализа товарооборота предприятия индустрии питания. Товарные запасы: понятие, значение, необходимость формирования, виды и их классификация. Показатели эффективности использования товарных запасов (2 часа)	финансовых результатов предприятия индустрии питания (6 часа)	расчетной работы, выполнение контрольного теста по теме (12 часов)
Ресурсы предприятия индустрии питания	Основные фонды в индустрии питания: понятие, состав, виды и их классификация. Показатели, характеризующие эффективность использования основных фондов предприятия индустрии питания. Износ и амортизация основных фондов. Оборотные средства предприятия индустрии питания: понятие, сущность, состав, отличительные особенности. Виды оборотных средств предприятия индустрии питания и их классификация. Оценка эффективности использования оборотных средств предприятия индустрии питания и пути ее повышения в современных условиях. Трудовые ресурсы и кадры предприятия индустрии питания: понятие, состав, виды и их классификация. Оценка эффективности использования трудовых ресурсов предприятия индустрии питания. Фонд заработной платы предприятия индустрии питания: понятие, состав, источники возмещения, методика факторного анализа (4 часа)	Решение сквозной расчетной работы по анализу товарооборота, ресурсов и финансовых результатов предприятия индустрии питания (10 часов)	Изучение теоретического материала, выполнение сквозной расчетной работы, выполнение контрольного теста по теме (14 часов)
Финансовые результаты деятельности	Понятие, состав и структура расходов предприятия индустрии	Решение сквозной расчетной работы по анализу	Изучение теоретического материала,

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
предприятия индустрии питания	питания. Издержки производства и обращения и их характеристика. Методика анализа издержек производства и обращения предприятия в современных условиях. Налогообложение предприятия индустрии питания в современных условиях. Доходы предприятия индустрии питания: понятие, состав, виды и их характеристика. Формирование валовой прибыли и ее взаимосвязь с ценообразованием на продукцию предприятия индустрии питания. Методика анализа доходов предприятия индустрии питания. Прибыль предприятия индустрии питания: понятие, функции, источники формирования. Виды прибыли и их классификация. Порядок формирования прибыли предприятий в соответствии с действующим законодательством. Методика анализа прибыли предприятия индустрии питания. Рентабельность деятельности: понятие, методика исчисления (6 часов)	товарооборота, ресурсов и финансовых результатов предприятия индустрии питания (12 часов)	выполнение сквозной расчетной работы, выполнение контрольного теста по теме (18 часов)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата по экономическим направлениям / Э. А. Батраева ; Сиб. федер. ун-т. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2017. - 390 с.

2. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819277>

3. Пустынникова Е. В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Е. В. Пустынникова. – Москва : КноРус, 2015. - 232 с.

4. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 462 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2085961>

5. Экономика торгового предприятия : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для 38.03.01.10.09 Экономика предприятий и организаций (в сфере услуг), 38.03.02.02.13 Менеджмент организации (в сфере услуг)] / Е.В Белоногова, О.Н Есина ; Сибирский федеральный университет,

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине экзамен, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для формирования оценки за экзамен по дисциплине используется следующая шкала оценок.

Таблица – Шкала и критерии оценки знаний по дисциплине «Экономика предприятия индустрии питания»

Количество баллов по курсу	% содержание	Оценка по традиционной системе
60- 54	100-90	отлично
53-45	89-75	хорошо
44-39	74-65	удовлетворительно
38-0	64-0	неудовлетворительно

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания

1. Практическое задание по анализу товарооборота, ресурсов, финансовых результатов предприятия индустрии питания.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание

Цель задания: закрепление навыков расчета показателей общего и факторного анализа товарооборота, состава, структуры, эффективности использования ресурсов, финансовых результатов предприятия индустрии питания.

Для выполнения задания необходимо решить сквозную расчетную работу по анализу показателей деятельности предприятия индустрии питания,

сделать соответствующие выводы, предложить рекомендации по увеличению товарооборота, улучшению использования ресурсов предприятия, повышению финансовых результатов деятельности.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Примеры тестовых заданий

1. В состав продукции общественного питания выделяют:
а) товары и услуги; б) покупные товары; в) продавцы и покупатели;
г) кулинарная продукция
2. по назначению продукция собственного производства включает в себя:
а) готовые блюда и кулинарные изделия; б) обеденная продукция;
в) полуфабрикаты; г) проданная продукция
3. В ресторанах доля собственной продукции составляет
а) 50-70%; б) 90-95%; в) 100%; г) менее 50%
4. Основой составления производственной программы предприятия индустрии питания являются
а) производственная мощность предприятия; б) запасы сырья;
в) пропускная способность торгового зала; г) оборот общественного питания
5. Количественными факторами, влияющими на оборот предприятия индустрии питания являются:
а) фондоотдача; б) количество мест; в) производительность труда;
г) стоимость оборотных средств; д) численность работников; е) издержки
6. Среднегодовой темп роста товарооборота рассчитывается по формуле
а) средней арифметической; б) средней геометрической; в) средней хронологической.
7. Товарооборот в прошлом и отчетном годах составил соответственно 33400 тыс. руб. и 35600 тыс. руб. Темп прироста товарооборота составит:
а) 106,59%; б) 6,59%; в) 2200 тыс. руб.; г) другое значение
8. Анализ снабжения предприятия продовольственными ресурсами проводится в следующей последовательности:
а) расчет ритмичности и равномерности поставок; б) выявление обеспеченности предприятия питания сырьем и товарами; в) анализ структуры использования продовольственных ресурсов; г) анализ источников поступления сырья и товаров в разрезе поставщиков; д) анализ состояния и эффективности использования товарных запасов
9. Фондоотдача основных фондов составит при условии, что объем товарооборота за отчетный год составил 450 млн. руб., среднегодовая стоимость основных фондов – 137 млн. руб.:
а) 0,3; б) 3,3; в) 1,6; г) 4,2.
10. Первоначальная стоимость основных фондов представляет собой:
а) стоимость основных фондов, построенных или приобретенных в разные периоды в ценах этих периодов; б) стоимость основных фондов в действующих условиях воспроизводства; в) стоимость основных фондов, представляющей разницу между первоначальной стоимостью основных

фондов и суммой их износа; г) стоимость основных фондов, которая не перенесена на издержки производства и обращения.

11. Время обращения оборотных средств в отчетном году 52 дня, в прошлом году 56 дней. Произошло:

а) замедление оборачиваемости; б) ускорение оборачиваемости.

12. Сумма относительного высвобождения (вовлечения) в оборот средств составит при условии, что время обращения в отчетном году 40 дней, в прошлом – 45 дней; объем товарооборота за квартал – 90 млн. руб.:

а) 18 млн. руб.; б) 450 млн. руб.; в) 5 млн. руб.

13. Показателями движения кадров предприятия индустрии питания являются:

а) производительность, трудоемкость, рентабельность персонала; б) коэффициент укомплектованности рабочих мест; в) степень сбалансированности рабочих мест; г) фондооснащенность, фондовооруженность, производительность труда; д) коэффициент общего оборота, коэффициент текучести, коэффициент приема, коэффициент сменяемости кадров.

14. Уровень издержек производства и обращения рассчитывается по формуле:

а) $T : I * 100$; б) $T * I : 100$; в) $I : T * 100$; г) $T : I : 100$

где I – сумма издержек производства и обращения, T – товарооборот

15. Условно-постоянными издержками производства и обращения являются:

а) транспортные расходы; б) расходы на топливо, газ и электроэнергию для производственных нужд; в) расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, оборудования и инвентаря; г) расходы на тару

16. Издержки производства и обращения, находящиеся в непосредственной зависимости от изменения товарооборота – это:

а) условно-переменные издержки; б) условно-постоянные издержки; в) смешанные издержки; г) стартовые издержки

17. Пересчитывая условно-переменные издержки прошлого года на товарооборот текущего года (факторный анализ):

а) сумма условно-переменных издержек остается неизменной; б) уровень условно-переменных издержек остается неизменным; в) уровень условно-постоянных издержек остается неизменным; г) условно-переменные издержки не изменяются.

18. Доходы от обычных видов деятельности в предприятии индустрии питания включают в себя:

а) прочие доходы; б) издержки производства и обращения; в) валовая прибыль; г) проценты к получению

19. Прочие доходы предприятий индустрии питания включают в себя:

а) налог на прибыль; б) прибыль прошлых лет, выявленная в отчетном году; в) отрицательные курсовые разницы; г) поступления, связанные с предоставлением во временное пользование активов предприятия

20. Сумма реализованных наценок предприятия индустрии питания составит при условии, что объем товарооборота за квартал 100 тыс. руб., уровень наценки 80%

а) 80 тыс. руб.; б) 20 тыс. руб.; в) 44,4 тыс. руб.; г) 54,5 тыс. руб.

21. Влияние изменения структуры товарооборота на сумму и уровень валовой прибыли рассчитывается:

а) методом процентных чисел; б) методом разниц; в) индексным методом

22. Валовая прибыль рассчитывается как разница между:

а) суммой реализованных наценок и издержками производства и обращения; б) выручкой и коммерческими и управленческими расходами; в) выручкой и себестоимостью продаж; г) прибылью до налогообложения и текущим налогом на прибыль

23. Размер прибыли от продаж составит при условии, что объем товарооборота за месяц 200 тыс. руб., уровень наценки – 70%, уровень издержек производства и обращения – 35%

а) 40 тыс. руб.; б) 70 тыс. руб.; в) 20 тыс. руб.; г) 12 тыс. руб.

24. Отметить основные функции прибыли:

а) стимулирующая; б) учетная; в) фискальная; г) основной оценочный показатель.

25. Товарооборот в отчетном году возрос на 15%, сумма прибыли от продаж на 20%, при этом рентабельность продаж:

а) возросла; б) снизилась; в) осталась неизменной.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Управление затратами предприятий индустрии питания»

1. Аннотация

Дисциплина направлена на освоение терминов, понятий и содержания форм, методов воздействия на затраты предприятия индустрии питания, позволяющих обеспечить эффективное функционирование хозяйствующего субъекта.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

PO1 Осуществлять сбор, мониторинг и обработку данных о хозяйственной деятельности предприятия индустрии питания, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих его деятельность

PO2 Разрабатывать мероприятия, обеспечивающие экономию ресурсов, повышение рентабельности продаж, производительности труда

PO5 Определять результаты деятельности предприятия индустрии питания и анализировать экономическую эффективность использования ресурсов

Задачи:

– формирование знаний слушателей в области эффективного управления затратами предприятия индустрии питания;

– овладение современными методиками оценки обоснованности и эффективности принимаемых управленческих решений по управлению затратами.

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1 Содержание процесса управления затратами	Процесс управления затратами: цель, задачи, субъекты управления. Критерии рационального уровня затрат. Принципы управления затратами (1 час).	<i>Задание 1</i> Управленческие решения в области затрат (2 часа)	Изучение материалов темы. Выполнение задания (4 часа)
Тема 2 Классификация затрат предприятия индустрии питания	Виды затрат и их классификация по различным признакам. Виды центров ответственности. Влияние объемов деятельности на динамику затрат: условно-постоянные и условно переменные	<i>Задание 2</i> Классификация затрат, построение уравнения затрат (2 часа)	Изучение материалов темы. Выполнение задания (4 часа)

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
	затраты (1 час).		
Тема 3 Методы управления затратами на предприятии индустрии питания	Маржинальный подход в управлении затратами: теория и практика (2 часа)	<i>Задание 3.</i> Обоснование управленческих решений по управлению затратами предприятия индустрии питания (4 часа)	Изучение материалов темы. Выполнение задания (4 часа)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-

тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. Кузьмина, М. С., Управление затратами предприятия (организации) : учебное пособие / М. С. Кузьмина, Б. Ж. Акимова. – Москва : КноРус, 2023. – 310 с.

2. Кукукина, И. Г. Управление затратами и контроллинг / И. Г. Кукукина, А. С. Тарасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311816>

3. Трубочкина, М. И. Управление затратами предприятия : учебное пособие / М.И. Трубочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 319 с.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине зачет, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для получения оценки «зачтено», слушателю необходимо получить не менее 65% баллов из 100%, указанных в дисциплине.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания

1. Распределение затрат предприятия индустрии питания на постоянные и переменные.

2. Определение затрат в зависимости от различных классификационных признаков.

3. Обоснование управленческих решений по управлению затратами предприятия индустрии питания

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок

3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1

Цель задания: сформировать навыки распределения затрат в зависимости от объема товарооборота.

Для выполнения задания необходимо определить, к какой категории (постоянные или переменные) относятся перечисленные затраты предприятия индустрии питания и пояснить примерами свою точку зрения

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Задание 2

Цель задания: изучить классификационные признаки видов затрат предприятия индустрии питания.

Для выполнения задания необходимо определить, к каким группам можно отнести перечисленные затраты, указать классификационные признаки.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Задание 3

Цель задания: научиться обосновывать управленческие решения по управлению затратами предприятия индустрии питания.

Для выполнения задания необходимо используя маржинальный подход обосновать управленческие решения по управлению затратами предприятия индустрии питания.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Примеры тестовых заданий

1. Выберите из перечисленного переменные затраты

а) заработная плата кассира центральной бухгалтерии; б) арендная плата за помещение; в) затраты на доставку сырья, материалов, товаров; г) сдельная заработная плата основного персонала

2. Верно ли утверждение, что затраты всегда равны расходам предприятия

а) верно; б) не верно

3. Выберите из перечисленного постоянные затраты

а) повременная заработная плата уборщика; б) амортизация здания; в) расходы на упаковку товаров; г) стоимость топлива, используемого для технологических нужд

4. Как повлияет увеличение объема товарооборота на величину совокупных постоянных затрат?

а) не повлияет; б) приведет к увеличению; в) приведет к снижению

5. Как повлияет увеличение объема товарооборота на величину постоянных затрат на единицу продукции

а) не повлияет; б) приведет к увеличению; в) приведет к снижению

6. Как повлияет увеличение объема продаж на величину переменных затрат на единицу продукции

а) не повлияет; б) приведет к увеличению; в) приведет к снижению

7. Как повлияет увеличение объема продаж на общую сумму переменных затрат

а) не повлияет; б) приведет к увеличению; в) приведет к снижению

8. Маржинальная прибыль рассчитывается следующим образом:

- а) превышение выручки от продажи над суммой переменных затрат;
- б) превышение суммы переменных затрат над суммой постоянных затрат;
- в) превышение выручки от продажи над суммой постоянных затрат;
- г) превышение прибыли над суммой переменных затрат

9. Рассчитайте маржинальную прибыль, исходя из следующих условий: выручка от продажи составляет 10000 руб.; сумма переменных затрат – 6000 руб.; сумма постоянных затрат – 2500 руб. Ответ: _____

10. Рассчитайте норму маржинальной прибыли, исходя из следующих условий: выручка от продажи составляет 10000 руб.; сумма переменных затрат – 6000 руб.; сумма постоянных затрат - 2500 руб. Ответ: _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Планирование на предприятии индустрии питания»

1. Аннотация

Дисциплина охватывает вопросы, связанные с теоретическими, методическими и практическими аспектами планирования деятельности предприятия индустрии питания, формирует у слушателей систему комплексных знаний о процессе планирования как одного из важнейших инструментов достижения коммерческого успеха и повышения эффективности предпринимательской деятельности на рынке.

Цель дисциплины (результаты обучения)

Слушатель, освоивший модуль, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя достижение следующих образовательных результатов:

РО2 Разрабатывать мероприятия, обеспечивающие экономию ресурсов, повышение рентабельности продаж, производительности труда.

РО3 Предлагать организационно-управленческие решения, направленные на повышение экономической эффективности деятельности предприятия индустрии питания.

РО6 Обосновывать результаты, необходимые для составления экономических разделов планов в соответствии с принятыми на предприятия индустрии питания стандартами.

Задачи:

– изучить количественные и качественные методы планирования; возможность и целесообразность их использования в практике планирования деятельности предприятия индустрии питания;

– овладеть методикой проведения планирования экономических результатов деятельности предприятия индустрии питания.

2. Содержание

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1 Планирование деятельности предприятия индустрии питания: понятие, методы	Планирование на предприятии: понятие, виды. Количественные и качественные методы планирования показателей деятельности предприятия индустрии питания.	-	Изучение теоретического материала, выполнение работы на тему Характеристика методов планирования деятельности предприятия индустрии питания (4 часа)

Наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 2 Планирование доходов предприятия индустрии питания	Планирование товарооборота, планирование валовой прибыли в индустрии питания. Планирование прочих доходов предприятия питания (2 часа)	Выполнение сквозной расчетной работы Планирование показателей деятельности предприятия индустрии питания (4 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение расчетной работы, контрольного теста по теме (6 часов)
Тема 3 Планирование расходов предприятия индустрии питания	Планирование издержек производства и обращения на предприятии индустрии питания с помощью типовых методик. Планирование прочих расходов предприятия питания (2 часа)	Выполнение сквозной расчетной работы Планирование показателей деятельности предприятия индустрии питания (4 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение расчетной работы, контрольного теста по теме (6 часов)
Тема 4 Планирование прибыли предприятия индустрии питания	Планирование прибыли от продаж, прибыли до налогообложения, чистой прибыли с помощью различных методов планирования (2 часа)	Выполнение сквозной расчетной работы Планирование показателей деятельности предприятия (2 часа)	Изучение теоретического материала, выполнение расчетной работы, контрольного теста по теме (4 часа)

3. Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по дисциплине реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса мини-видеолекций, записей занятий, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в чатах дисциплин. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя практические занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи SberJazz. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи SberJazz, виртуальные доски.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, семинарские, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По дисциплине имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателе дисциплины, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор видеолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

1. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина. – 8-е изд. – Москва : Дашков и К, 2014. – 448 с.
2. Воробьев, И. П. Планирование на предприятиях отрасли: монография / И. П. Воробьев, Е. И. Сидорова. – Минск : Беларуская навука, 2015. – 199 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1066149>
3. Ильин, А. И. Планирование на предприятии : Учебное пособие / А. И. Ильин. – 9-е изд., стер. – Москва : ИНФРА-М ; Минск : Новое знание, 2014. – 668 с.
4. Савкина, Р. В. Планирование на предприятии : учебник для бакалавров / Р. В. Савкина. – 3-е изд., стер. - Москва: Дашков и К, 2020. – 320 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093177>
5. Стрелкова, Л.В. Внутрифирменное планирование: учеб. пособие / Л.В. Стрелкова, Ю.А. Макушева. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 367 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1028708>
6. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания: учебник / А. М. Фридман. – 4-е изд., стер. – Москва : Дашков и К, 2023. – 462 с. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/2085961>

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по дисциплине экзамен, который формируется при условии получения положительной оценки за выполненные задания. Для формирования оценки за экзамен по дисциплине используется следующая шкала оценок.

Таблица – Шкала и критерии оценки знаний по дисциплине «Планирование на предприятии индустрии питания»

Количество баллов по курсу	% содержание	Оценка по традиционной системе
60- 54	100-90	отлично
53-45	89-75	хорошо
44-39	74-65	удовлетворительно
38-0	64-0	неудовлетворительно

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания

1. Практическое задание Планирование показателей деятельности предприятия индустрии питания.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельную работу входит изучение материала курса, поиск необходимой нормативно-правовой информации; закрепление заданий с практических занятий; выполнение тестовых заданий; участие в форумах по темам.

Критерии оценивания заданий

Баллы	Критерий
1 балл	Задание практически не выполнено, допущены серьезные и грубые ошибки
2 балла	Задание выполнено частично, и требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
3 балла	Задание выполнено, но требует серьезной доработки из-за значительного числа допущенных ошибок
4 балла	Задание выполнено в целом верно, но требует незначительной доработки
5 баллов	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание

Цель задания: закрепление навыков планирования товарооборота, доходов, расходов, прибыли предприятия индустрии питания различными методами.

Для выполнения задания необходимо решить сквозную расчетную работу по планированию показателей деятельности предприятия индустрии питания, сделать соответствующие выводы, предложить рекомендации по

увеличению товарооборота, повышению финансовых результатов деятельности.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую.

Примеры тестовых заданий

1. Количественные методы планирования доходов деятельности предприятия включают в себя:

а) балансовый метод; б) метод технико-экономических расчетов; в) метод прямого счета; г) метод экспертных оценок.

2. Метод структурного планирования относится к:

а) количественным методам планирования доходов; б) качественным методом планирования доходов.

3. Планирование валовой прибыли предприятия индустрии питания с использованием формулы $Увп_{пл} = Увп_{отч} + \frac{Увп_{отч} - Увп_{баз}}{n-1}$ относится к следующему методу:

а) экономико-статистическому; б) экономико-математическому; в) расчетно-аналитическому; г) прямого счета.

4. Метод планирования прибыли, заключающийся в расчете каждого вида прибыли исходя из запланированных доходов и расходов, называется:

а) метод прямого счета; б) метод получения целевой прибыли; в) метод экспертных оценок; г) метод технико-экономических расчетов.

5. Операционный рычаг при планировании прибыли показывает:

а) на сколько процентов измениться прибыль при изменении доходов на 1%; б) на сколько процентов измениться прибыль при изменении объема продаж на 1%; в) на сколько процентов измениться прибыль при изменении расходов на 1%.

6. Разница между выручкой и себестоимостью продаж представляет собой:

а) прочие доходы; б) прибыль до налогообложения; в) валовую прибыль; г) прибыль от продаж.

8. Сущность метода выравнивания динамического ряда по скользящей средней заключается:

а) в определении тенденций динамического ряда путем плавного изменения оборота во времени; б) в выявлении математической закономерности развития показателя и построения на этой основе модели развития показателя в будущем; в) в планомерном установлении и увязывании натурально-вещественных и стоимостных пропорций в народном хозяйстве.

9. Поисковый прогноз разрабатывается –

а) для оценки будущих состояний процесса в зависимости от ожидаемых уровней тех или иных факторов; б) для оценки изменений процесса и влияющих на него факторов, носящих характер целевых установок;

10. К коллективным методам экспертной оценки относятся:
- а) аналитические записки; б) метод Дельфи; в) метод «мозговой атаки»;
 - г) интервью.

Программу составили:

Канд. экон. наук, доцент

 Е.В. Белоногова

Канд. экон. наук, доцент

 О.Н. Есина

Руководитель программы:

Д-р. экон. наук, профессор

 Ю. Ю. Суслова