

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В.Палаткин

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий; Палагина М. Ю. ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий
Согласовано с работодателями:	Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки / специальность	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Гостеприимство и ресторанный сервис
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	очная
Год приёма	2024
Курс	3 (по очной форме)
Семестр(ы)	4,5 (по очной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания» являются: знакомство студентов с понятием и структурой общения, видами и формами делового общения, психологическими аспектами делового процесса, с возникающими в работе конфликтными ситуациями и путями выхода из них.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания»: рассмотрение структуры, форм и видов делового общения, психологических аспектов общения, психологическими аспектами делового процесса, с возникающими в работе конфликтными ситуациями и путями выхода из них.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания» относится к *обязательной части (Б1.Б.12)* и осваивается в 4, 5 семестрах.

- «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания» являются знание основы деловой этики и этикета, Начальное понимание того, как работают рекламные кампании и продвижение услуг, навыки креативности и гибкости мышления, способность делать логические выводы и аргументированно отстаивать свою точку зрения.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

«Толерантность в межкультурном взаимодействии»

Знания: принципы культурного релятивизма и общественной и этнокультурной этики, предполагающими уважение своеобразия иноязычной культуры и ценностных ориентаций, отказ от этноцентризма, различные способы разрешения конфликтных ситуаций.

Умения: занимать гражданскую позицию в социально-личностных конфликтных ситуациях; воспитать стремление к самообразованию и постоянному совершенствованию профессиональной деятельности, повышению своей квалификации и мастерства.

Навыки: социокультурная и межкультурная коммуникация, обеспечивающая адекватность социальных и профессиональных контактов.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- «Технология гостиничной анимации»;

- «Межкультурные коммуникации в гостиничной деятельности»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) общепрофессиональной (ых) (ОПК):

ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность

б) профессиональной (ых) (ПК):

ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции ¹	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ОПК-5	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания	Основы экономики предприятия; Ценообразование; Финансовый анализ; Налогообложение;	Производить экономические расчеты; Анализировать финансовые результаты; Применять методы ценообразования; Управлять затратами	Методиками экономического анализа; Инструментами ценообразования; Практическими навыками управления финансовыми потоками; Коммуникационными навыками
	ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	Методы сравнения экономических показателей; Принципы принятия управленческих решений; Факторы, влияющие на экономическую эффективность;	Сравнивать экономические показатели; Оценивать альтернативные варианты решений; Принимать обоснованные решения	Техническими навыками; Методологиями принятия решений; Коммуникативными навыками; Критическим мышлением;
	ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	Показатели экономической эффективности; Методы анализа экономической эффективности; Факторы, влияющие на экономическую эффективность;	Рассчитывать показатели экономической эффективности; Анализировать производственную деятельность; Разрабатывать рекомендации по улучшению	Методикой расчета показателей экономической эффективности; Инструментарием для анализа и планирования; Способностями к принятию решений Коммуникативными навыками
ПК-5	ПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных	Типы затрат; Структура затрат; Методы сбора данных; Методы анализа данных	Собирать данные; Анализировать данные; Составлять отчеты	Навыками работы с данными; Навыками финансового анализа; Коммуникативными навыками

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции ¹	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	подразделений			
	ПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Основы финансового планирования; Особенности отрасли; Методы анализа и прогнозирования	Сбор и обработка данных; Прогнозирование доходов и расходов; Подготовка финансовых планов	Навыками анализа и принятия решений; Коммуникативными навыками; Навыками анализа и принятия решений
	ПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Основы экономики предприятия; Методы оценки эффективности; Специфика отрасли; Нормативно-правовые акты	Анализ финансовых отчетов; Планирование и прогнозирование; Оценка эффективности инвестиций; Оптимизация бизнес-процессов	Инструменты финансового анализа; Коммуникационные навыки; Стратегическое мышление; Управление рисками
	ПК-5.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Теория управления; Методология анализа данных; Рынок и конкуренция; Законодательные аспекты;	Интерпретация аналитических данных; Разработка стратегических планов; Принятие решений; Взаимодействие с командой	Навыки критического мышления; Лидерские качества; Аналитические инструменты; Гибкость и адаптивность

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 2,4 зачетные единицы (216 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2,4

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в академических часах	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	90
- занятия лекционного типа, в том числе:	34
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	52
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- в ходе подготовки и защиты курсовой работы	2
- консультация (предэкзаменационная)	2
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	126
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	зачет –4 семестр экзамен – 5 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

[illegible]

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо ст и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		К Р / К П			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 4. «Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях общественного питания»	4		7					16	26	Письменная я работа
Тема 5. «Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания»	4		6					16	27	реферат
Тема 6. «Издержки производства и обращения предприятий питания. Цены и ценообразование в общественном питании»	4		7					15	26	тест
Тема 7. «Доходы предприятий питания»	5		6					16	27	Устный опрос
Консультации	1									
Контроль промежуточной аттестации									-	Курсовая работа экзамен
ИТОГО за семестр:	17		26					63	108	
Итого за весь период	34		52					126	216	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		ПК-5	ОПК-5			
Тема 1. «Планирование деятельности предприятий общественного питания»	35	+	+			2
Тема 2. «Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания»	36	+	+			2
Тема 3. «Товарное обеспечение	35	+	+			2

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		ПК-5	ОПК-5			
товарооборота предприятия общественного питания»						
Тема 4. «Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях общественного питания»	26	+	+			2
Тема 5. «Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания»	27	+	+			2
Тема 6. «Издержки производства и обращения предприятий питания. Цены и ценообразование в общественном питании»	26	+	+			2
Тема 7. «Доходы предприятий питания»	27	+	+			2
Консультации	2	+	+			2
Курсовая работа	2					
Итого	216	1	1			2

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1. «Планирование деятельности предприятий общественного питания»

Планирование как важнейший элемент управления предприятием. Виды планов, их роль и место в практике планирования. Методы планирования. Стратегическое планирование коммерческой деятельности предприятий общественного питания. Бизнес-план – важнейший элемент организации предпринимательской деятельности, его назначение и последовательность составления. Разделы бизнес-плана, их характеристика.

Тема 2. «Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания»

Производственная программа предприятия: содержание, структура. Товарооборот предприятий общественного питания как экономическая категория и объемный стоимостной показатель хозяйственной деятельности. Классификация товарооборота в зависимости от вида хозяйственной деятельности предприятий. Состав и значение различных видов товарооборота. Связь товарооборота со спросом на продукцию общественного питания. Методы анализа и планирования товарооборота предприятий питания.

Тема 3. «Товарное обеспечение товарооборота предприятия общественного питания»

Запасы сырья и товаров – основа оборотных фондов. Товарные запасы: понятие и классификация. Роль запасов в формировании товарного обеспечения производственной программы и товарооборота. Показатели измерения товарных запасов. Факторы, влияющие на величину товарных запасов и оборачиваемость товаров. Методы планирования товарных запасов в предприятиях питания. Оценка эффективности использования товарных ресурсов на предприятиях общественного питания. Определение потребности в товарных ресурсах предприятия общественного питания.

Тема 4. «Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях общественного питания»

Понятие трудовых ресурсов предприятий общественного питания. Трудовые ресурсы и кадры. Кадровый состав предприятий питания, его структура. Штатное расписание предприятий. Эффективность труда: понятия, методы и определения. Производительность труда в предприятиях питания: понятия, показатели и методы определения. Пути повышения производительности труда в предприятиях питания. Заработная плата работников предприятий питания и его сущность.

Тема 5. «Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания»

Основные фонды предприятий общественного питания, их классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов: первоначальная, восстановительная и остаточная. Оценка эффективности использования основных фондов в предприятиях общественного питания. Методы планирования воспроизводства фондов в предприятиях общественного питания. Понятие оборотных средств и фондов обращения предприятий общественного питания. Классификация оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств на предприятиях питания и пути ускорения их оборачиваемости.

Тема 6. «Издержки производства и обращения предприятий питания. Цены и ценообразование в общественном питании»

Экономическая природа издержек производства и обращения, их классификация, состав и структура. Факторы, определяющие уровень издержек производства и обращения. Анализ и планирование издержек на предприятиях питания: содержание и методы. Себестоимость сырья, продукции и услуг в предприятиях общественного питания. Факторы, влияющие на издержки и себестоимость продукции и услуг на предприятиях питания. Пути снижения издержек (себестоимости) продукции и услуг предприятий питания. Формирование цен на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания. Влияние конкурентного окружения на ценообразование. Регулирование цен органами государственного управления. Методы анализа и планирования цен в предприятии общественного питания.

Тема 7. «Доходы предприятий питания»

Виды, доходов, формируемых на предприятиях общественного питания. Валовой и чистый доход предприятий. Сущность и источники образования валового дохода. Факторы, влияющие на валовой доход. Планирование валового дохода. Доходы от дополнительной деятельности предприятий питания. Экономическая сущность прибыли общественного питания, ее функции. Методы анализа и планирования прибыли и рентабельности в предприятиях общественного питания. Балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, особенности их формирования. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия, направления ее использования.

Рентабельность предприятий общественного питания, ее понятие и значение. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучающихся.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных

домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «**Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания**» составляет 126 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, действиями по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема1. «Планирование деятельности предприятий общественного питания»	21	тест
Тема2. «Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания»	21	реферат
Тема 3. «Товарное обеспечение товарооборота предприятия общественного питания»	21	эссе
Тема4. «Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях общественного питания»	16	Письменная работа
Тема5. «Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания»	16	реферат
Тема6. «Издержки производства и обращения предприятий питания. Цены и ценообразование в общественном питании»	15	тест
Тема7. «Доходы предприятий питания»	16	Устный опрос

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины (модуля), выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать

научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным

источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ,

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине «**Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания**» предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема1. «Планирование деятельности предприятий общественного питания»	<i>Обзорная лекция</i>	тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема2. «Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания»	<i>Лекция-диалог</i>	реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. «Товарное обеспечение товарооборота предприятия общественного питания»	<i>Обзорная лекция</i>	эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема4. «Трудовые ресурсы и	<i>Обзорная лекция</i>	Письменная	<i>Не предусмотрено</i>

эффективность их использования в предприятиях общественного питания»		работа	
Тема 5. «Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания»	<i>Лекция-диалог</i>	реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. «Издержки производства и обращения предприятий питания. Цены и ценообразование в общественном питании»	<i>Обзорная лекция</i>	тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. «Доходы предприятий питания»	<i>Лекция-диалог</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер

Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>	
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС»</u> http://dlib.eastview.com <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>	
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com	
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/	
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/	
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru	
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru	

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «**Экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема1. «Планирование деятельности предприятий общественного питания»	ОПК-5, ПК-5	тест
Тема2. «Производственная программа и товарооборот предприятий общественного	ОПК-5, ПК-5	реферат

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
питания»		
Тема 3. «Товарное обеспечение товарооборота предприятия общественного питания»	ОПК-5, ПК-5	эссе
Тема 4. «Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях общественного питания»	ОПК-5, ПК-5	Письменная работа
Тема 5. «Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания»	ОПК-5, ПК-5	реферат
Тема 6. «Издержки производства и обращения предприятий питания. Цены и ценообразование в общественном питании»	ОПК-5, ПК-5	тест
Тема 7. «Доходы предприятий питания»	ОПК-5, ПК-5	Устный опрос

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
------------------	---------------------

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю)

Тема 1. «Планирование деятельности предприятий общественного питания»

Примерный перечень тестовых заданий

Вопрос 1. Что включает в себя планирование деятельности предприятия общественного питания?

- a) Определение целей и задач предприятия
- b) Разработка стратегий достижения поставленных целей
- c) Оценка ресурсов и возможностей предприятия
- d) Все вышеперечисленное

Правильный ответ: d) Все вышеперечисленное

Вопрос 2. Какой документ определяет финансовую стратегию предприятия общественного питания на определенный период времени?

- a) Бизнес-план
- b) Стратегический план
- c) Бюджет
- d) Отчет о прибылях и убытках

Правильный ответ: c) Бюджет

Вопрос 3. Что такое SWOT-анализ и зачем он используется в планировании деятельности предприятия?

- a) Метод оценки сильных и слабых сторон, возможностей и угроз внешней среды
- b) Анализ финансовых показателей предприятия
- c) Прогнозирование будущих доходов и расходов
- d) Оценка эффективности рекламной кампании

Правильный ответ: a) Метод оценки сильных и слабых сторон, возможностей и угроз внешней среды

Вопрос 4. Как называется этап планирования, на котором определяются краткосрочные цели и задачи предприятия?

- a) Долгосрочное планирование
- b) Среднесрочное планирование
- c) Краткосрочное планирование
- d) Текущее планирование

Правильный ответ: c) Краткосрочное планирование

Вопрос 5. Что входит в состав операционного плана предприятия общественного питания?

- a) План закупок сырья и материалов
- b) График работы персонала
- c) План производства продукции
- d) Всё перечисленное

Правильный ответ: d) Всё перечисленное

Вопрос 6. Что представляет собой концепция предприятия общественного питания и какую роль она играет в планировании?

- a) Концепция определяет стиль интерьера и дизайн помещения
- b) Концепция задает общую идею и направление развития предприятия
- c) Концепция разрабатывается исключительно для рекламных кампаний
- d) Концепция необходима только для крупных сетевых ресторанов

Правильный ответ: b) Концепция задает общую идею и направление развития предприятия

Вопрос 7. Что понимается под бюджетированием в рамках планирования деятельности предприятия?

- a) Процесс составления бюджета, включающего прогнозируемые доходы и расходы
- b) Оценка текущего финансового состояния предприятия
- c) Анализ рыночных тенденций
- d) Разработка ценовой политики

Правильный ответ: a) Процесс составления бюджета, включающего прогнозируемые доходы и расходы

Вопрос 8. Каким образом планирование помогает минимизировать риски в работе предприятия общественного питания?

- a) Позволяет предвидеть возможные проблемы и подготовиться к ним
- b) Способствует более эффективному использованию ресурсов
- c) Помогает лучше понимать потребности клиентов
- d) Все перечисленные варианты верны

Правильный ответ: d) Все перечисленные варианты верны

Вопрос 9. Что включает в себя финансовый план предприятия общественного питания?

- a) Прогноз доходов и расходов на определенный период
- b) Расчеты рентабельности и окупаемости проекта
- c) Оценку налоговых обязательств
- d) Верно всё вышесказанное

Правильный ответ: d) Верно всё вышесказанное

Вопрос 10. Какова главная цель производственного плана предприятия общественного питания?

- a) Определение количества необходимых работников
- b) Разработка рецептов и технологических карт
- c) Организация процесса производства пищи таким образом, чтобы обеспечить своевременное и качественное выполнение заказов
- d) Закупка необходимого оборудования

Правильный ответ: c) Организация процесса производства пищи таким образом, чтобы обеспечить своевременное и качественное выполнение заказов

Тема 2. «Производственная программа и товароборот предприятий общественного питания»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Размещение материально-технической базы по регионам РФ.
2. Особенности гостиничного хозяйства.
3. Глобальные объединения и стратегические союзы: экономические преимущества.
4. Современные организационно-экономические формы в гостиничном хозяйстве.
5. Эффективность ИГ на макроэкономическом уровне

Тема 3. «Товарное обеспечение товарооборота предприятия общественного питания»

Примерный перечень тем для эссе

1. Экономическая сущность и функции предприятий гостеприимства
2. Особенности ценообразования в сфере общественного питания
3. Анализ конкурентоспособности предприятий гостеприимства на российском рынке
4. Эффективность использования трудовых ресурсов в предприятиях общественного питания
5. Оценка экономической устойчивости гостиничного бизнеса в условиях кризиса

Тема 4. «Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях общественного питания»

Примерный перечень вопросов для письменной работы

1. Как вы понимаете термин "трудовые ресурсы" в контексте предприятий общественного питания?
2. Какие факторы влияют на эффективность использования трудовых ресурсов в предприятиях общественного питания?
3. Почему важно уделять внимание обучению и развитию персонала в предприятиях общественного питания?
4. Каковы основные показатели эффективности использования трудовых ресурсов?
5. Что такое мотивационный менеджмент и как он применяется в управлении трудовыми ресурсами предприятий общественного питания?

Тема 5. «Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания»

Примерный перечень тем для эссе

1. Инвестиции в сферу гостеприимства: источники финансирования и оценка рисков
2. Государственная поддержка и регулирование предприятий общественного питания в России
3. Оптимизация затрат в предприятиях гостеприимства: современные подходы и методы
4. Рентабельность различных форматов предприятий общественного питания (рестораны, кафе, фаст-фуды)
5. Маркетинговые стратегии в сфере гостеприимства: экономическое обоснование и результаты

Тема 6. «Издержки производства и обращения предприятий питания. Цены и ценообразование в общественном питании»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Туризм как социально-экономический и культурно-исторический фактор.
2. Историческое развитие индустрии туризма и путешествий.
3. Классификации, относящиеся к туристскому спросу.
4. Факторы, влияющие на цели путешествия.
5. Определение основных тенденций в развитии ИГ: отечественная и зарубежная практика.

Тема 7. «Доходы предприятий питания»

Примерный перечень вопросов для устного опроса

1. Как изменения в законодательстве о труде могут повлиять на эффективность использования трудовых ресурсов в общественном питании?
2. Как автоматизация процессов влияет на эффективность использования трудовых ресурсов?
3. Какой вклад вносят трудовые ресурсы в конкурентоспособность предприятий общественного питания?
4. Как меняется роль трудового ресурса в эпоху цифровизации предприятий общественного питания?
5. Какие меры принимаются предприятиями общественного питания для снижения текучести кадров?

Примерный перечень тем для курсовых работ

1. Предприятия общественного питания как специфический объект хозяйствования.
2. Организация планирования в предприятиях общественного питания.
3. Прогнозирование деятельности предприятий общественного питания.
4. Налогообложение предприятий общественного питания.
5. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.
6. Кадры организации (предприятия) и производительность труда.
7. Основные фонды предприятий общественного питания и их использование.
8. Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания.
9. Товароснабжение предприятий общественного питания в рыночных условиях.
10. Финансы предприятий общественного питания.
11. Планирование как элемент экономического управления предприятием.
12. Стратегическое планирование в предприятиях ОП.
13. Экономические методы управления, используемые в предприятиях ОП.

- 14.Товарооборот предприятий общественного питания.
- 15.Имущество предприятий общественного питания.
- 16.Товарные запасы и методы их планирования в предприятиях ОП.
- 17.Воспроизводство основных фондов в предприятиях ОП.
- 18.Фонды и средства предприятий питания (классификация и характеристика).
- 19.Формирование финансовых ресурсов предприятия ОП.
- 20.Финансовое планирование в предприятиях общественного питания.
- 21.Издержки производства и обращения (расходы на продажу) в ОП.
- 22.Анализ и планирование издержек производства и обращения в ОП.
- 23.Формирование цен на продукцию и услуги предприятий ОП.
- 24.Мотивация труда в предприятиях общественного питания.
- 25.Оплата труда в предприятиях общественного питания.
- 26.Эффективность затрат труда в предприятиях ОП.
- 27.Эффективность механизмов и автоматизации в предприятиях ОП.
- 28.Значение и особенности инвестиционной деятельности в предприятиях общественного питания.
- 29.Налоговая система на предприятиях общественного питания.
- 30.Экспортно- импортные операции предприятий ОП.
- 31.Кадры организаций и производительность труда в предприятиях ОП.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачёт

1. Понятие коммерческой организации, ее виды. Порядок создания и ликвидации коммерческой организации.
2. Создание и функционирование акционерных обществ в гостиничном и ресторанном хозяйстве. Определение массы, ставки дивиденда, уставного капитала, курса акций.
3. Сущность и необходимость процесса планирования.
4. Принципы планирования, их взаимосвязь.
5. Виды и этапы планирования.
6. Роль экономического анализа в процессе планирования, последовательность этапов анализа.
7. Методы экономического анализа, их сущность.
8. Методы планирования, их сущность и применение.

9. Сущность эксплуатационной программы гостиничного комплекса. Основные оперативные показатели в средствах размещения, методика их расчета.
10. Планирование показателей эксплуатационной программы гостиничного комплекса.
11. Выручка от реализации услуг как экономический показатель хозяйственной деятельности гостиницы. Ее роль и значение. Состав выручки гостиничного комплекса.
12. Экономический анализ выручки от реализации услуг гостиницы. Задачи анализа, его последовательность. Факторы, влияющие на выручку от реализации услуг. Пути увеличения выручки гостиницы.
13. Планирование выручки от реализации услуг гостиницы и ее структурных подразделений.
14. Сущность товарооборота, его состав. Виды и формы товарооборота. Понятие производственной программы ресторана.
15. Цель, задачи, последовательность анализа товарооборота ресторанного хозяйства. Пути увеличения объема товарооборота.
16. Методы планирования производственной программы и товарооборота ресторана.
17. Сущность, значение запасов сырья и товаров, классификация запасов сырья и товаров ресторанного хозяйства, показатели их измерения. Анализ товарных запасов ресторанного хозяйства.
18. Сущность и значение товарооборачиваемости. Методика расчета товарооборачиваемости в ресторанном хозяйстве. Значение ускорения товарооборачиваемости.
19. Методы нормирования и планирования запасов сырья и товаров в ресторанном хозяйстве.
20. Себестоимость услуг гостиничного хозяйства, факторы, влияющие на ее величину. Классификация себестоимости услуг.
21. Анализ себестоимости услуг (затрат) гостиничного хозяйства. Резервы снижения себестоимости услуг.
22. Планирование себестоимости услуг гостиничного хозяйства.
23. Сущность расходов на производство и реализацию продукции собственного производства и покупных товаров (издержек) ресторана, их классификация.
24. Анализ расходов на производство и реализацию продукции собственного производства и покупных товаров(издержек) ресторана.
25. Методы планирования расходов на производство и реализацию продукции собственного производства и покупных товаров (издержек) ресторана.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен

1. Сущность, значение прибыли гостиничного и ресторанного хозяйства. Источники ее образования. Функции прибыли.

2. Виды прибыли.
3. Порядок использования прибыли гостиничного комплекса.
4. Понятие рентабельности, ее значение. Методика расчета рентабельности в гостиничном и ресторанном хозяйстве.
5. Анализ прибыли и рентабельности гостиничного и ресторанного хозяйства.
6. Пути роста прибыли и рентабельности гостиничного и ресторанного хозяйства.
7. Методы планирования прибыли гостиниц и ресторанов.
8. Экономический смысл порога рентабельности. Методы расчета в гостиничном и ресторанном хозяйстве
9. Сущность и виды оборотных средств. Основные задачи управления оборотными средствами. Их роль и значение в хозяйственной деятельности гостиниц и ресторанов.
10. Показатели, характеризующие эффективность использования оборотных средств в гостиничном и ресторанном хозяйстве.
11. Трудовые ресурсы (персонал), их классификация в гостиничном и ресторанном хозяйстве. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов.
12. Механизм стимулирования труда персонала гостиничного и ресторанного хозяйства.
13. Понятие фонда заработной платы, источники его образования.
14. Анализ и планирование фонда заработной платы гостиниц и ресторанов.
15. Формы и системы оплаты труда, применяемые в гостиницах и ресторанах.
16. Сущность, значение, источники образования дохода от производства и реализации продукции собственного производства и покупных товаров ресторана.
17. Анализ и планирование дохода от производства и реализации продукции собственного производства и покупных товаров ресторанного хозяйства.
18. Сущность, состав основных фондов гостиничного и ресторанного хозяйства. Показатели эффективности использования основных фондов гостиничного и ресторанного хозяйства.
19. Сущность инвестиционного процесса, источники финансирования капитальных вложений. Методы оценки эффективности капитальных вложений.
20. Понятие финансовых ресурсов, их классификация, принципы формирования.
21. Определение основных финансовых потребностей гостиниц и ресторанов.
22. Экономический анализ финансового состояния гостиничного комплекса, задачи анализа, последовательность анализа, методы анализа.
23. Коэффициенты, характеризующие финансовую устойчивость гостиничного комплекса, методика их расчета. Использование в процессе экономического анализа финансового состояния.
24. Сущность финансового планирования. Финансовый план гостиниц и ресторанов, его разделы и показатели.

25. Понятие эффекта и эффективности. Факторы, влияющие на эффективность гостиничного комплекса.
26. Методика экономического анализа эффективности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса.
27. Пути повышения эффективности хозяйственной деятельности гостиниц и ресторанов.

Таблица 9 – Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности				
1	Задание закрытого типа	Что представляет собой концепция предприятия общественного питания и какую роль она играет в планировании? а) Концепция определяет стиль интерьера и дизайн помещения б) Концепция задает общую идею и направление развития предприятия с) Концепция разрабатывается исключительно для рекламных кампаний д) Концепция необходима только для крупных сетевых ресторанов	b	3 мин.
2		Что понимается под бюджетированием в рамках планирования деятельности предприятия? а) Процесс составления бюджета, включающего прогнозируемые доходы и расходы б) Оценка текущего финансового состояния предприятия с) Анализ рыночных	a	3 мин.

		тенденций d) Разработка ценовой политики		
3		Каким образом планирование помогает минимизировать риски в работе предприятия общественного питания? a) Позволяет предвидеть возможные проблемы и подготовиться к ним b) Способствует более эффективному использованию ресурсов c) Помогает лучше понимать потребности клиентов d) Все перечисленные варианты верны	d	3 мин.
4		Что включает в себя финансовый план предприятия общественного питания? a) Прогноз доходов и расходов на определенный период b) Расчеты рентабельности и окупаемости проекта c) Оценку налоговых обязательств d) Верно всё вышесказанное	d	3 мин.
5	Задание комбинированного типа (с обоснованием ответа)	Какова главная цель производственного плана предприятия общественного питания? a) Определение количества необходимых работников b) Разработка рецептов и технологических карт c) Организация процесса производства пищи	С главная цель производственного плана предприятия общественного питания заключается в следующем: организация процесса производства пищи таким образом, чтобы обеспечить своевременное и	3 мин.

		таким образом, чтобы обеспечить своевременное и качественное выполнение заказов d) Закупка необходимого оборудования	качественное выполнение заказов	
6	Задание открытого типа	Как вы понимаете термин "трудовые ресурсы" в контексте предприятий общественного питания?	Трудовые ресурсы в контексте предприятий общественного питания представляют собой совокупность работников, занятых в процессе создания и реализации услуг питания. Это могут быть повара, официанты, бармены, администраторы, уборщики и другие специалисты, обеспечивающие функционирование заведения.	3-5 мин.
7		Какие факторы влияют на эффективность использования трудовых ресурсов в предприятиях общественного питания?	Эффективность использования трудовых ресурсов зависит от множества факторов, таких как квалификация и навыки сотрудников, мотивация, организационная структура, график работы, условия труда, система оплаты труда, а также степень автоматизации производственных процессов.	3-5 мин
8		Почему важно уделять внимание обучению и развитию персонала в предприятиях общественного питания?	Обучение и развитие персонала способствуют повышению квалификации сотрудников, улучшению качества обслуживания и увеличению производительности труда. Это также помогает снизить текучесть кадров и	3-5 мин

			повысить лояльность работников, что положительно сказывается на общей эффективности работы предприятия.	
9		Каковы основные показатели эффективности использования трудовых ресурсов?	Основными показателями эффективности использования трудовых ресурсов являются производительность труда (количество произведенной продукции или оказанных услуг на одного работника), уровень текучести кадров, коэффициент загрузки персонала (отношение фактически отработанного времени к плановому), а также уровень удовлетворенности клиентов обслуживанием.	3-5 мин
10		Что такое мотивационный менеджмент и как он применяется в управлении трудовыми ресурсами предприятий общественного питания?	Мотивационный менеджмент — это система мер, направленных на стимулирование работников к эффективной работе путем удовлетворения их материальных и нематериальных потребностей. В предприятиях общественного питания это может включать систему бонусов и премий, признание достижений, карьерный рост, создание благоприятной рабочей атмосферы и предоставление социальных гарантий.	3-5 мин
ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных				

управленческих решений				
1	Задание закрытого типа	Вопрос 1. Что включает в себя планирование деятельности предприятия общественного питания? а) Определение целей и задач предприятия б) Разработка стратегий достижения поставленных целей с) Оценка ресурсов и возможностей предприятия д) Все вышеперечисленное	d	3 мин.
2		Какой документ определяет финансовую стратегию предприятия общественного питания на определенный период времени? а) Бизнес-план б) Стратегический план с) Бюджет д) Отчет о прибылях и убытках	c	3 мин.
3		Что такое SWOT-анализ и зачем он используется в планировании деятельности предприятия? а) Метод оценки сильных и слабых сторон, возможностей и угроз внешней среды б) Анализ финансовых показателей предприятия с) Прогнозирование будущих доходов и расходов д) Оценка эффективности рекламной кампании	a	3 мин.
4		Как называется этап планирования, на котором определяются краткосрочные	c	3 мин.

		цели и задачи предприятия? а) Долгосрочное планирование б) Среднесрочное планирование с) Краткосрочное планирование д) Текущее планирование		
5	Задание комбинированного типа (с обоснованием ответа)	Что входит в состав операционного плана предприятия общественного питания? а) План закупок сырья и материалов б) График работы персонала с) План производства продукции д) Всё перечисленное	Д в состав операционного плана предприятия общественного питания входит: План закупок сырья и материалов; График работы персонала; План производства продукции	3 мин.
6	Задание открытого типа	Как изменения в законодательстве о труде могут повлиять на эффективность использования трудовых ресурсов в общественном питании?	Изменения в законодательстве могут привести к необходимости пересмотра условий труда, графика работы, системы оплаты труда и других аспектов управления персоналом. Это может потребовать дополнительных затрат на обучение и адаптацию сотрудников, но также может способствовать улучшению рабочих условий и повышению производительности.	3-5 мин.
7		Как автоматизация процессов влияет на эффективность использования трудовых ресурсов?	Автоматизация процессов позволяет сократить количество рутинных операций, выполняемых вручную, что освобождает время сотрудников для выполнения более	3-5 мин

			сложных и творческих задач. Это приводит к повышению производительности труда, снижению ошибок и улучшению качества услуг. Однако автоматизация требует инвестиций в оборудование и программное обеспечение, а также обучения персонала.	
8		Какой вклад вносят трудовые ресурсы в конкурентоспособность предприятий общественного питания?	Высококвалифицированные и мотивированные работники играют ключевую роль в обеспечении высокого уровня обслуживания и качества продукции, что является важным фактором конкурентоспособности. Кроме того, эффективное управление трудовыми ресурсами позволяет снижать издержки и повышать прибыльность предприятия.	3-5 мин
9		Какие экологические инициативы предприятий общественного питания оказывают влияние на трудовые ресурсы?	Экологические инициативы, такие как сокращение пищевых отходов, переход на биоразлагаемую упаковку и использование возобновляемых источников энергии, требуют от сотрудников освоения новых методов работы и соблюдения соответствующих стандартов. Это может потребовать дополнительного обучения и адаптации, но также способствует формированию положительного имиджа предприятия и привлечению	3-5 мин

			экологически сознательных клиентов.	
10		В чем заключаются особенности управления трудовыми ресурсами в малых предприятиях общественного питания по сравнению с крупными сетями?	Малые предприятия обычно имеют меньший штат и более тесные взаимоотношения между сотрудниками. Здесь часто отсутствует строгая иерархия, и каждый сотрудник выполняет множество ролей. Управление трудовыми ресурсами фокусируется на гибкости, оперативности и взаимозаменяемости. В то же время крупные сети ориентированы на стандартизацию процессов и централизованное управление, что требует большего внимания к системам контроля и отчетности.	3-5 мин

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	<i>Ответ на занятии</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i>	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за	2	

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
		работу		
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-
Дополнительный блок				
11.	<i>Экзамен</i>		50	
Всего			50	-
ИТОГО			100	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Оценки (баллы)		
Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69		
60–64	3 (удовлетворительно)	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

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

8.1. Основная литература:

1. Организация работы предприятий общественного питания; Экономика - Москва, 2011. - 271 с.
2. Правила общественного питания; Омега-Л - Москва, 2013. - 128 с.
3. Правила оказания услуг общественного питания; А-Приор - Москва, 2011. - 331 с.

4. Багмут, С.И. Интерьер предприятий общественного питания; М.: Экономика - Москва, 2012. - 122 с.
5. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 352 с.
6. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания; Дашков и Ко - Москва, 2012. - 144 с.
7. Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания; Альфа-М, Инфра-М - Москва, 2010. - 272 с.
8. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания; Форум - Москва, 2012. - 400 с.
9. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания; Академия - Москва, 2011. - 336 с.
10. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания; ГИОРД - , 2010. - 232 с.
11. Кащенко В. Ф., Кащенко Р. В. Оборудование предприятий общественного питания; Альфа-М, Инфра-М - Москва, 2009. - 416 с.
12. Коева В. А. Охрана труда в предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2011. - 224 с.
13. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания; ГИОРД - , 2012. - 288 с.
14. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 878 с.
15. Лысенко Ю., Лысенко М., Таипова Э. Экономика предприятия торговли и общественного питания; Питер - Москва, 2013. - 416 с.

8.2. Дополнительная литература:

16. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания; М.: Экономика - Москва, 2010. - 136 с.
17. Попова Л. В., Богатырев М. А., Константинов В. А. Формирование бухгалтерского (управленческого) учета на отечественных предприятиях малого бизнеса. Практические аспекты. Малые предприятия розничной торговли и общественного питания; Мини Тайп - Москва, 2011. - 160 с.
18. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 320 с.
19. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; КноРус - Москва, 2012. - 328 с.
20. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2011. - 352 с.
21. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 384 с.
22. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания; Феникс - Москва, 2010. - 416 с.
23. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 432 с.
24. Шуляков Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 496 с.
25. ред. Андрианов, П.А. Организация общественного питания: Справочник; М.: Россельхозиздат - Москва, 2012. - 255 с..
26. Жильцов Е.Н., Экономика и управление социальной сферой: Учебник для бакалавров / Под ред. д. э. н., проф. Е.Н. Жильцова, д. э. н., проф. Е.В. Егорова. - М.: Дашков и К, 2016. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02423-8 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394024238.html>

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимый для освоения дисциплины (модуля)

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL:
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394024238.html>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет. Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. Для инвалидов содержание рабочей программы дисциплины может определяться также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).