Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Национальный исследовательский

Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

**Утверждаю**

Директор института экономики

и предпринимательства

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

(подпись)

«25» июня 2018 г.

**Рабочая программа дисциплины**

«Экономика организации»

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация выпускника**

Техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2018

Программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Автор

ст. преподаватель кафедры экономики

предпринимательской деятельности

ИЭП ННГУ им. Н.И. Лобачевского \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тюкаева И.К.

*(подпись)*

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики предпринимательской деятельности «06» июня 2018 г. протокол № 6.

Заведующий кафедрой, д.э.н., профессор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Ю. Соболев

*(подпись)*

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4](#_Toc505461366)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 5](#_Toc505461367)

[3. условия реализации программы дисциплины 12](#_Toc505461368)

[4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 13](#_Toc505461369)

#### 1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальностям СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Дисциплина «Экономика организации» входит в Профессиональный цикл (общепрофессиональные дисциплины), изучается на 4 курсе (7 семестр) проводится в сроки, определенные базовым учебным планом.

**1.3. Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины:**

*Цель* дисциплины – овладение методами экономических расчетов при принятии управленческих решений и обосновании плановых заданий на основе системы экономических показателей

*Задачи* дисциплины:

- раскрыть сущность экономической работы в организации, ее задачи в современных экономических условиях;

- помочь студентам овладеть основными методами экономических расчетов, приобрести навыки проведения расчетов экономических показателей организации и интерпретации полученных результатов.

В результате освоения дисциплины «Экономика организации» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1- определять организационно-правовые формы организаций;

У2 -определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;

У3 -рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

У4 -находить и использовать необходимую экономическую информацию;

У5 -оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;

.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

З1 -современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

З2 -основные принципы построения экономической системы организации;

З3 -общую организацию производственного и технологического процессов;

З4 -основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета;

З5 -методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;

З6 -состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;

З7 -способы экономии ресурсов;

З8 -основные энерго- и материалосберегающие технологии;

З9 -механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

З10-механизмы формирования заработной платы;

З11 -формы оплаты труда.

**1.4. Трудоемкость учебной дисциплины**

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося 135 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 99 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов;

консультации 6 часов.

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | **Объем часов** |
| **Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)** | 135 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 99 |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 54 |
| практические занятия | 45 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 30 |
| Консультации | 6 |
| Итоговая аттестация в форме - ИТО | |

**2.2 Тематический план и содержание дисциплины «Экономика организации»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Предприятие общественного питания как объект управления.** | | 12 |  |
| **Тема 1.**  **Роль общественного питания в экономической структуре общества** | Содержание учебного материала | 2 |  |
| Значение общественного питания в экономике страны | 1 |
| Классификация предприятий общественного питания | 1 |
| Основные направления развития предприятий отрасли | 1 |
| Практические занятия | 2 |  |
| Проведение читательской конференции |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка эссе | 2 |
| **Тема 2.**  **Предприятие и предпринимательская деятельность** | Содержание учебного материала | 2 |  |
| Понятие и признаки предприятия и предпринимательской деятельности. | 1 |
| Цели и функции предприятий. . Организация производственного и технологического процесса | 1 |
| Организационно-правовые формы предприятия | 1 |
| Практические занятия | 2 |  |
| Решение практических ситуаций по обоснованию выбора ОПФ, формулирования целей предприятия |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - выполнение тестовых заданий. | 2 |
| **Раздел 2.Организация экономической работы на предприятия** | | 44 |  |
| **Тема 3. Информационное обеспечение экономической работы на предприятии** | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Значение информации в процессе принятия решений | 1 |
| Учет как основной источник информации | 1 |
| Способы сбора и подготовки информации | 2 |
| Практические занятия | 4 |  |
| Построение аналитических таблиц, сводка данных в таблицы |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - выполнение тестовых заданий. | 2 |
| **Тема 4.**  **Основные экономические показатели деятельности предприятия, методика их расчета.** | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Абсолютные показатели оценки результатов деятельности предприятий | 1 |
| Относительные показатели оценки деятельности предприятий | 1 |
| Взаимосвязь относительных величин | 1 |
| Средние показатели, их характеристика | 1 |
| Практические занятия | 4 |  |
| Решение практических ситуаций по расчету экономических показателей |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | 2 |
| Консультации | 2 |  |
| **Тема 5.**  **Анализ деятельности организации** | Содержание учебного материала | 6 |  |
| Анализ и его роль в оценке конкурентоспособности предприятия | 1 |
| Сравнение как основной прием анализа | 1 |
| Методы анализа, их применение | 2 |
| Практические занятия | 4 |  |
| Решение практических ситуаций по оценке и диагностике хозяйственной деятельности предприятия |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | 2 |
| **Тема 6.**  **Содержание и организация планирования деятельности предприятия** | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Понятие и задачи планирования |  |
| Виды планов |  |
| Структура бизнес-плана |  |
| Методы, применяемые при разработке планов |  |
| Практические занятия | 4 |  |
| Решение задач по планированию основных показателей деятельности организации |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию,  -подготовка к контрольной работе по разделу 2 | 2 |
| **Раздел 3. Ресурсное обеспечение предприятия** | | 32 |  |
| **Тема 7.**  **Особенности формирования основного и оборотного капитала предприятий общественного питания** | Содержание учебного материала | 6 |  |
| Ресурсы как условие достижения целей организации | 1 |
| Основные средства: состав и классификация | 1 |
| Понятие и состав оборотных средств организации | 1 |
| Финансовые источники формирования имущества предприятия. | 1 |
| Особенности формирования структуры баланса предприятия общественного питания | 1 |
| Практические занятия | 4 |  |
| Решение задач по определению потребностей организации в основных и оборотных средствах |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | 2 |
| **Тема 8.**  **Персонал (трудовые ресурсы) организации** | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Значение персонала в повышении конкурентоспособности организации | 1 |
| Классификация персонала предприятия общественного питания | 1 |
| Характеристика состава и структуры персонала организации | 1 |
| Характеристика форм оплаты труда | 1 |
| Определение потребности организации в различных категориях работников | 2 |
| Формирование расходов предприятия на заработную плату |  | 1 |
| Практические занятия | 4 |  |
| Решение задач по определению потребностей организации в трудовых ресурсах и расходах на заработную плату |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | 2 |
| **Тема 9. Экономические методы управления основными и оборотными средствами предприятий** | Содержание учебного материала | 2 |  |
| Оценка обеспеченности и эффективности использования основных средств организации | 1 |
| Эффективность использования оборотных средств организации | 2 |
| Практические занятия | 4 |  |
| Решение практических ситуаций по оценке эффективности использования основных и оборотных средств организации |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию  - подготовка к контрольной работе по разделу3. | 2 |
| Консультации | 1 |  |
| **Раздел 4. Экономические основы формирования ассортимента предприятия общественного питания** | | 30 |  |
| **Тема 10.**  **Основные факторы формирования ассортимента на предприятии** | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Понятие и структура цены на продукцию общественного питания, ее место и роль в системе экономических отношений. |  |
| Формирование ценовой политики. Расчет минимальной и оптимальной цены реализации. |  |
| Товарооборот предприятия общественного питания, показатели, состав и структура товарооборота | 1 |
| Параметры роста товарооборота | 1 |
| Основные факторы формирования ассортимента на предприятии | 1 |
| Практические занятия | 2 |  |
| Решение задач по определению цены на продукцию предприятия общественного питания и показателей товарооборота предприятия общественного питания | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - выполнение тестовых заданий | 2 |  |
| **Тема 11.**  **Анализ производственной программы и товарооборота как условие формирования ассортимента** | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Анализ как основное условие формирования ассортимента | 1 |
| Производственная программа предприятия общественного питания как основа формирования его товарооборота | 1 |
| Основные аналитические показатели оценки производственной программы и товарооборота предприятия общественного питания | 2 |
| Практические занятия | 4 |  |
| Решение задач по анализу производственной программы и товарооборота предприятия общественного питания |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | 2 |
| Консультации | 1 |  |
| **Тема 12. Планирование производственной программы и товарооборота предприятия общественного питания** | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Планирование товарооборота в условиях неопределенности. | 1 |
| Факторы, учитываемые при составлении плана товарооборота | 1 |
| Определение безубыточного товарооборота. | 1 |
| Методы планирования товарооборота предприятия общественного питаиния | 1 |
| Практические занятия | 2 |  |
| Решение задач по планированию производственной программы и товарооборота предприятия общественного питания |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию  - подготовка к контрольной работе по разделу 4. | 2 |
|  | Консультации | 2 |  |
| **Раздел 5. Оценка эффективности деятельности предприятия** | | 17 |  |
| **Тема 13. Оценка деятельности предприятия по показателям расходов** | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Понятие и классификация расходов предприятия общественного питания | 1 |
| Показатели расходов организации и факторы на них влияющие. | 1 |
| Оценка деятельности организации на основе показателей расходов | 1 |
| Оценка управленческих решений по показателям расходов. | 2 |
| Практические занятия | 2 |  |
| Решение задач по оценке деятельности предприятия общественного питания на основе показателей расходов. |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию  - подготовка к контрольной работе по разделу 5. | 2 |
| **Тема 14. Анализ и планирование прибыли на предприятии** | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Роль прибыли в хозяйственном механизме предприятий. | 1 |
| Расчет показателей прибыли. | 1 |
| Факторы, влияющие на прибыль, их характеристика | 1 |
| Анализ прибыли как условие составления бюджета по прибыли | 2 |
| Понятие, значение и порядок составления бюджета по прибыли | 1 |
| Составление бюджета по прибыли | 1 |
| Практические занятия | 3 |  |
| Решение задач по анализу и планированию прибыли предприятия общественного питания |
| Самостоятельная работа обучающихся  - изучение учебной литературы, работа в электронной библиотечной системе;  - изучение конспекта лекций;  - подготовка к практическому занятию | 4 |
| **Всего** | | **135** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

#### 3. условия реализации программы дисциплины

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: компьютер для преподавателя и мультимедийным проектор.

Технические средства обучения: компьютеры для работы преподавателя и студентов с доступом в Интернет.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативные источники**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.1 и 2

2. Налоговый кодекс Российской Федерации, ч.1

3. Трудовой кодекс Российской Федерации

**Основные источники**

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>
2. [Кнышова Е. Н.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%AD%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%9A%D0%BD%D1%8B%D1%88%D0%BE%D0%B2%D0%B0#none) Экономика организации: Учебник/Кнышова Е. Н., Панфилова Е. Е. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) ISBN 978-5-8199-0022-2 http://znanium.com/bookread2.php?book=493154

**Дополнительная литература**

1. [Янковская В. В.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9F%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B8#none) Планирование на предприятии: Учебник / В.В. Янковская. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 425 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004280-0, 700 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=367874>
2. [Забродская Н. Г.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%20%D1%8D%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D1%8B%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B9#none) Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник / Н.Г. Забродская. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 263 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9558-0367-8, 200 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=453430>
3. [Поздняков В. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BF%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D0%BD%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D0%B2%206.%09%D0%AD%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B8#none) Экономика отрасли: Учебное пособие / В.Я. Поздняков, С.В. Казаков. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 281 с.: 60x90 1/16 + ( Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-009566-0, 500 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=447667>

**Дополнительные источники:**

1. Вопросы экономики http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=7715
2. [Экономический анализ: теория и практика](http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9279) http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9279
3. <http://www.budgetrf.ru> – Мониторинг экономических показателей;
4. <http://www.businesspress.ru> – Деловая пресса;
5. <http://www.garant.ru> – Гарант;
6. http://[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) – Министерство экономического развития РФ
7. <http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);
8. Справочно-правовая система «Кодекс»;
9. Информационно-справочная система «Консультант Плюс».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| определять организационно-правовые формы организаций; | выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, практические контрольные задания |
| определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; | выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, практические контрольные задания |
| рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; | практические контрольные задания |
| находить и использовать необходимую экономическую информацию; | выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, практические контрольные задания |
| оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев; | выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, практические контрольные задания |
| **Знания:** |  |
| современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; | устный опрос тестирование |
| основные принципы построения экономической системы организации; | устный опрос |
| общую организацию производственного и технологического процессов; | устный опрос |
| основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета; | устный опрос, выполнение письменных заданий |
| методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования; | устный опрос, выполнение письменных заданий |
| состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования; | устный опрос, выполнение письменных заданий |
| способы экономии ресурсов; | устный опрос |
| основные энерго- и материалосберегающие технологии; | устный опрос |
| механизмы ценообразования на продукцию (услуги); | устный опрос, выполнение письменных заданий |
| механизмы формирования заработной платы; | устный опрос, выполнение письменных заданий |
| формы оплаты труда | устный опрос |

**Описание шкал оценивания**

Критерии оценивания для проведения промежуточной аттестации (ИТО) обучающихся по дисциплине

|  |  |
| --- | --- |
| **Шкала оценивания** | **Критерии** |
| Отлично | Теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины учебные задания выполнены |
| Хорошо | Теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. |
| Удовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. |
| Неудовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины учебных заданий не выполнено; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий. |

**Вопросы для подготовки к ИТО**

Итоговая оценка студента складывается из оценок, полученных студентом в процессе изучения дисциплины в течение семестра. Студент должен обязательно выполнить промежуточные самостоятельные работы и итоговую контрольную работу по курсу, кроме того иметь текущие оценки по дисциплине. Итоговая оценка выставляется на основе средней взвешенной величины всех полученных студентом в семестре оценок.

**Перечень вопросов для подготовки к итоговой аттестации**

1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности.
2. Предприятие как объект управления. Классификация предприятий.
3. Предприятия общественного питания, их виды и типы.
4. Понятие и состав основных средств предприятия.
5. Понятие и состав оборотных средств.
6. Источники формирования имущества предприятия.
7. Бизнес-план как форма управления предприятием. Назначение и порядок составления.
8. Содержание бизнес-плана.
9. Общие экономические методы анализа и их применение.
10. Основные методы планирования и их применение при составлении бизнес-плана.
11. Понятие и классификация расходов предприятия.. Динамика постоянных, переменных и средних издержек.
12. Показатели оценки расходов предприятия общественного питания.
13. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.
14. Сдельная оплата труда. Условия ее применения.
15. Повременная оплата труда.
16. Тарифная система оплаты труда, ее основные элементы.
17. Алгоритм расчетов по оценке эффективности управленческих решений. на основе показателей расходов
18. Составление сметы расходов на планируемый период.
19. Понятие цены: факторы, влияющие на уровень цены.
20. Структура цены, экономическая характеристика ее отдельных элементов.
21. Методы калькуляции цены на продукцию предприятий общественного питания.
22. Определение минимально допустимой надбавки (наценки) и цены на продукцию общественного питания.
23. Показатели объема реализации на предприятиях общественного питания.
24. Параметры увеличения товарооборота.
25. Особенности и методы планирования товарооборота.
26. Понятие и значение расчета безубыточного объема реализации. (минимального товарооборота)
27. Анализ товарооборота по общему объему и структуре.
28. Основные показатели, рассчитываемые в процессе анализа товарооборота.
29. Понятие и задачи экономического анализа деятельности предприятия.
30. Основные показатели деятельности предприятия общественного питания.
31. Относительные показатели, используемые для оценки деятельности предприятия общественного питания. Взаимосвязь между ними.
32. Понятие и виды прибыли, факторы, влияющие на прибыль.
33. Формирование прибыли на предприятиях общественного питания.
34. Распределение прибыли, остающейся в распоряжении предприятия.
35. Составление бюджета по прибыли.