

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.Б.24. Финансово-экономическая деятельность ресторана

**Семестр:** 7

**Количество часов:** 144

**Количество зачетных единиц:** 4

**Промежуточная аттестация:** экзамен

### Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Финансово-экономическая деятельность ресторана» включена в вариативную часть профессионального цикла дисциплин учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* профиль «Технология и организация ресторанного дела».

Дисциплина «Финансово-экономическая деятельность ресторана» играет важную роль в профессиональной подготовке бакалавров для предприятий общественного питания.

Содержание дисциплины основано на преемственности и взаимосвязи с такими дисциплинами как «Маркетинг», «Менеджмент» «Бухгалтерский учет» и др.

### Цель и задачи освоения дисциплины

*Цель* дисциплины «Финансово-экономическая деятельность ресторана» состоит в формировании у студентов понятия и теоретических основ функционирования предприятий общественного питания как субъектов хозяйствования и объектов экономического управления; выявлении отраслевых особенностей их экономики, места в системе общественного воспроизводства, включая производство, реализацию и организацию потребления продукции общественного питания различными группами населения.

В процессе изучения дисциплины ставятся *задачи*:

*Сформировать у студентов представление:*

- об основах экономики предприятия как субъекте рыночной экономики;
- сущности и содержании хозяйственного механизма.

*Дать студентам знания:*

- показателей, характеризующих эффективность и конкурентоспособность предприятия;
- принципов и методов анализа и планирования объемов и финансовых результатов деятельности ресторана.

*Научить студентов* использовать полученные знания для выявления направлений и резервов повышения экономической эффективности

деятельности ресторана в условиях рынка.

### **Содержание дисциплины:**

Понятие предприятия. Признаки, характеризующие предприятие. Организационно-правовые формы предприятий и их характеристика.

Предприятия общественного питания как субъект потребительского рынка. Функции предприятий общественного питания и их характеристика.

Внешняя и внутренняя среда функционирования предприятия.

Размещение предприятий отрасли. Состояние и тенденции развития общественного питания потребительской кооперации в конкурентной среде.

Концентрация, специализация и кооперирование в общественном питании.

Экономический механизм хозяйствования, его сущность и характеристика. Особенности механизма хозяйствования в потребительской кооперации.

Содержание, предмет и задачи экономического анализа. Виды экономического анализа, классификация и их характеристика. Методы и приемы анализа.

Сущность и функции планирования в управлении предприятием. Принципы планирования как основа осуществления плановой деятельности предприятия и их характеристика. Методы планирования и факторы, определяющие их выбор. Классификация и область применения методов планирования: балансового, нормативного (технико-экономических расчетов), экономико-математического, метода экспертных оценок. Организация планирования. Этапы планирования: процесс разработки планов, реализации планов, контроль результатов. Система планов предприятия. Стратегические и тактические планы, их взаимосвязь и отличительные признаки. Долгосрочные, среднесрочные, текущие и оперативные планы предприятия. Их характеристика, назначение и использование на предприятии в условиях конкуренции. Бизнес-планирование как средство решения текущих и перспективных задач развития предприятия. Бизнес-план и его структура.

Система показателей, используемых в анализе и планировании деятельности предприятия.

Ресурсы – экономическая основа деятельности предприятия. Виды ресурсов, их назначение. Структура ресурсов.

Основные средства, их сущность и роль в реализации стратегии предприятия. Основные фонды, их структура. Роль активной части основных фондов в достижении конкурентных преимуществ. Эффективность использования основных фондов в общественном питании.

Экономические проблемы научно-технического потенциала в общественном питании.

Производственная мощность ресторана. Пути повышения коэффициента использования производственной мощности

Оборотные средства, их сущность, состав и назначение.

Эффективность использования оборотных средств. Обеспеченность оборотными средствами и ускорение оборачиваемости – условие предпринимательского успеха.

Показатели использования ресурсного потенциала предприятий общественного питания.

Продукция, ее виды, ассортиментная политика предприятия. Расширение ассортимента и улучшение качества выпускаемой продукции как способ конкурентной борьбы.

Виды оборота, содержание и особенности. Состояние и проблемы развития. Показатели оборота. Баланс оборота.

Анализ выпуска продукции и используемого сырья на предприятиях питания.

Анализ оборота общественного питания.

Планирование производственной программы и оборота общественного питания. Стратегия на рынке услуг массового питания: поддержание уровня сбыта, диверсификация. Факторы производства и план оборота. Прибыль как основа определения суммы продаж. Научно обоснованные нормы потребления продуктов – ориентир при планировании объема деятельности предприятия.

Проблемы оптимизации объема продаж в условиях конкуренции.

Планирование потребности в продуктах и сырье в общественном питании. Продуктовый баланс: методика составления, значение.

Персонал предприятий, его характеристика.

Характеристика труда работников предприятий питания. Производительность и эффективность труда, показатели и методы измерения. Факторы, влияющие на них. Резервы роста производительности труда на предприятиях питания.

Оплата труда персонала. Оплата труда производственных рабочих, работников обеденного зала, руководящих работников и специалистов предприятий питания.

Показатели по труду и их взаимосвязь.

Анализ показателей по труду и заработной плате. Производительность труда и средняя заработная плата – оценка их величины и состояния. Соответствие расходов на оплату труда масштабам развития предприятия. Экономичность использования средств на оплату труда.

Планирование численности персонала и средств на его оплату в общественном питании.

Сущность издержек производства и обращения в общественном питании, их классификация и экономическое содержание.

Факторы, влияющие на уровень расходов, и методика их расчета.

Анализ издержек производства и обращения по предприятию питания в целом и по статьям расходов. Контроль за расходованием средств на предприятиях.

Экономическое обоснование издержек производства и обращения предприятия питания на планируемый период. Методика расчета отдельных

статей издержек.

Оптимизация издержек производства и обращения как фактор обеспечения конкурентоспособности предприятий питания.

Цены и ценообразование на предприятиях питания. Вилы цен. Калькуляция цен на обеденную продукцию и штучные покупные товары.

Доходы как определяющее условие функционирования предприятий питания. Формирование доходов в общественном питании в условиях конкурентной среды.

Оценка доходов и доходности в общественном питании. Влияние факторов на изменение суммы и уровня доходов ресторана.

Экономическое обоснование наценки на продукцию и доходов ресторана.

Прибыль в системе рыночных отношений, ее экономическое содержание и назначение. Формирование и использование прибыли на предприятиях питания.

Рентабельность ресторана и ее показатели.

Анализ и планирование прибыли ресторана.

Налогообложение деятельности ресторана.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-14;ПК-16;ПК-17;ПК-22.

### **Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: проведение «круглого стола»; метод ситуационного анализа; метод «Портфолио»; поисковая работа в интернете.

Краткое описание указанных технологий:

#### *Проведение «круглого стола»*

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Важной задачей при организации «круглого стола» является обсуждение в ходе дискуссий проблемных ситуаций по данной теме. Например: в рамках изучения темы «Труд и его оплата в общественном питании» необходимо аргументировать свои соображения по данному вопросу.

#### *Метод ситуационного анализа*

Метод анализа конкретной ситуации- это педагогическая технология, основанная на моделировании ситуации или использование реальной ситуации в целях анализа данного случая, выявления проблем, поиска альтернативных решений и принятия оптимального решения

проблем. Например: при изучении темы «Издержки производства и обращения в общественном питании».

*Метод «Портфолио»*

Данный метод может использоваться студентами для самостоятельного формирования и накопления дополнительного информационного материала по какой-либо теме для более углубленного ее изучения. Например: при изучении темы «Товарооборот и выпуск продукции» студенты могут сформировать портфолио о деятельности конкретного предприятия питания.

*Поисковая работа в интернете*

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов).

**Составитель:** Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма