

Учреждение образования “Белорусский государственный экономический университет”

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
“Белорусский государственный
экономический университет”


В.Ю.Шутилин

“ 25 ” 06 20 20.

Регистрационный № УД 4578-20 /уч.

ЭКОНОМИКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность»

Учебная программа составлена на основе ОСВО 1-25 01 10-293 для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность», учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» (специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятиях общественного питания» регистр. № 39Р-13 от 10.06.2013)

СОСТАВИТЕЛИ:

Белова С.О., доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

Микулич И.М., заведующий кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Климченя Л.С., заведующий кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

Константинович О.В., заместитель Министра антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

протокол № 10 от 14.05.2020 г.

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № 06 от 17.06.2020)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебной дисциплине «Экономика общественного питания» разработана для учреждений высшего образования Республики Беларусь в соответствии с требованиями образовательного стандарта высшего образования по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность».

Цель учебной дисциплины «Экономика общественного питания» – сформировать у обучающихся систему специальных компетенций, которая позволит им осуществлять эффективную коммерческую деятельность в сфере общественного питания, эффективно использовать ограниченные ресурсы в целях максимального удовлетворения потребностей общества и населения в продукции и услугах общественного питания и формирования результатов их деятельности в соответствии с поставленной целью, определять экономическую стратегию развития общественного питания и субъектов, обеспечивающих ее деятельность, в конкретно складывающейся рыночных условиях и принятия эффективных управленческих решений, обеспечивающих конкурентоспособность объектов питания на выбранных сегментах рынка.

Задачи учебной дисциплины:

- формирование необходимого понятийного аппарата и изучение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность субъектов хозяйствования отрасли;
- изучение особенностей и направления развития общественного питания (в условиях сложившейся конкурентной среды) с целью повышения эффективности использования ее ресурсов и решения социально-экономических задач, стоящих перед отраслью;
- формирование понимания механизма и закономерностей оборота экономических ресурсов, формирования затрат и результатов общественного питания;
- изучение факторов, влияющих на развитие отрасли и направлений наращивания ее потенциала.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

знать:

- основы построения экономической политики в Республике Беларусь, странах ЕЭАС;
- законодательную базу, регулирующую деятельность общественного питания Республики Беларусь и хозяйственный механизм функционирования его субъектов;
- основные тенденции развития общественного питания;
- методологию и методы анализа, прогнозирования, планирования показателей деятельности организации;
- порядок формирования результатов и затрат в общественном питании;
- резервы и пути снижения затрат, увеличения доходов и прибыли общественного питания;
- состав потенциала и ресурсов общественного питания;

- методики анализа, оценки эффективности и планирования развития ресурсного потенциала отрасли и организации;
- методы оценки экономической и социальной эффективности общественного питания и организаций отрасли.

уметь:

- прогнозировать развитие рынка услуг питания;
- проводить анализ конкурентной среды и конъюнктуры рынка ресторанных услуг;
- анализировать и прогнозировать затраты и результаты развития организаций отрасли;
- анализировать показатели эффективности использования ресурсов и потенциала организаций питания;
- определять стратегические цели развития организации питания, отрасли и выявить способы их достижения;
- выявлять резервы роста эффективности и пути их вовлечения в процесс хозяйственной деятельности организаций.

владеть:

- представлениями об особенностях конкурентной среды, сложившейся в отрасли;
- методами анализа эффективности деятельности отрасли и входящих в ее состав объектов;
- подходами к оценке эффективности использования ресурсов отрасли и организаций питания;
- инструментарием разработки мероприятий по достижению целей развития отрасли и организаций;
- способами выявления и повышения эффективности использования ресурсов в отрасли и наращивания ее потенциала.

В соответствии с образовательным стандартом высшего образования по специальности 1-25 01 10 Коммерческая деятельность учебная программа по учебной дисциплине «Экономика общественного питания» рассчитана у обучающихся

- на ДФО на 468 часов, из них аудиторных занятий 216 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 114 часов; практических занятий – 102 часа;

-на ЗФО (сокращенный срок обучения и интегрированное обучение) на 216 (144) часов, из них аудиторных занятий 44 часа. Распределение по видам занятий: лекций – 22 часа; практических занятий – 22 часа;

-на ЗФО (интегрированное обучение с ССО (набор 2020 г.)) на 216 (144) часов, из них аудиторных занятий 32 часа. Распределение по видам занятий: лекций – 16 часов; практических занятий – 16 часов.

Формы текущей аттестации – зачет, экзамен, курсовая работа.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

РАЗДЕЛ 1. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 1. Общественное питание и его роль в системе национальной экономики

Торговля как отрасль экономики. Понятие отрасли, принципы формирования отрасли. Основные показатели, характеризующие развитие отрасли и ее место в экономической системе. Факторы, влияющие на развитие отрасли. Состав торговой отрасли: розничная торговля, оптовая торговля, общественное питание.

Общественное питание как вид предпринимательской деятельности. Общественное питание на рынке ресторанных услуг и в индустрии гостеприимства. Роль, функции и задачи общественного питания в системе национальной экономики, экономической жизни общества и реализации социально-экономической концепции развития общества. Понятие торгово-производственной деятельности, её характер. Понятие услуги общественного питания. Виды услуг оказываемых в организациях общественного питания.

Экономические связи общественного питания с другими отраслями экономики. Факторы, обуславливающие трансформацию общественного питания и торгово-производственной деятельности. Взаимосвязь категорий «общественное питание» и «ресторанный бизнес».

Функции и задачи общественного питания. Условия и факторы развития общественного питания.

Экономические предпосылки и принципы устойчивого развития общественного питания в современных условиях. Глобализация, интеграция и их влияние на развитие общественного питания Республики Беларусь. Тенденции и закономерности развития общественного питания. Мировые тенденции развития рынка ресторанного бизнеса. Современное состояние, проблемы и перспективы развития общественного питания Республики Беларусь.

Инновации – основа развития отрасли. Новация: понятие, задачи нововведений в коммерческой деятельности. Инновация как конкурентное преимущество организации питания. Функции инноваций. Классификации инноваций. Жизненный цикл инноваций. Инновационная деятельность и структура рынка. Отраслевая организация и инновационная активность. Роль инновационного преобразования в повышении эффективности функционирования организаций отрасли и наращивания их потенциала. Специфические особенности инновационного процесса в общественном питании и ресторанном бизнесе. Инновационные технологии, используемые в отечественной практике общественного питания и международной практике ресторанного бизнеса.

Развитие новых форматов и концепций в общественном питании. Региональное размещение организаций общественного питания.

Сфера услуг, ее вклад в экономику страны. Принципы согласования интересов корпоративного и государственного характера.

Тема 2. Организация общественного питания как субъект хозяйствования и бизнес – структура

Организация питания как субъект хозяйствования. Организация общественного питания как система. Организация: понятие, характерные признаки и принципы функционирования. Организация питания как первичный элемент рынка ресторанных услуг. Внешняя и внутренняя среда организации. Внешняя среда функционирования организации питания. Факторы прямого и косвенного воздействия.

Основные признаки (черты) организации: организационное единство, экономическая обособленность, экономическая самостоятельность, хозяйственно-оперативная самостоятельность, обособленное имущество, ответственность за результаты хозяйствования, единоначалие, участие в хозяйственном обороте от собственного имени, наличие статуса юридического лица, соблюдение законности и легитимности деятельности.

Функции и принципы функционирования организаций питания.

Классификация организаций общественного питания. Организационно-правовые формы организаций питания. Типы организаций питания, факторы их определяющие. Современные форматы в общественном питании и ресторанном бизнесе.

Права и обязанности субъектов торгово-производственной деятельности.

Структура организации. Процессы, осуществляемые в организациях питания: учёт, статистика, анализ, стратегическое и оперативное планирование, мотивация, принятие решений, их реализация и контроль исполнения, регулирование, нормирование и координация во времени и пространстве, диспетчеризация, ресурсобеспечение, маршрутизация предметов труда, организация труда и обслуживания, выявление резервов развития.

Философия, этика и принципы хозяйственной деятельности организаций питания: удовлетворять потребности потребителя в продукции общественного питания и дополнительных услугах; способность развивать свой рынок; соблюдение интересов общества; соответствие принимаемых решений этике и хозяйствования, принятым (используемым) национальной экономикой; способность сотрудников развивать свои способности в рамках

Рыночная модель функционирования организации питания: преобразование ресурсов, оптимизация затрат и результатов, учёт требований социальной и природной среды, маркетинг на входе и выходе, количественные и качественные показатели деятельности. Движущие интересы, мотивы, цели и стимулы развития национальной экономики, деятельности организаций питания, собственников, учредителей, работников, потребителей, контрагентов и

механизм их соблюдения. Факторы коммерческого успеха и позитивного имиджа организации общественного питания. Экономические границы развития организаций питания. Жизненный цикл объекта, установленная норма прибыли, наличие (отсутствие) спроса на продукцию и услуги, уровень конкуренции, отсутствие новых идей, ограниченность ресурсов.

Стратегии и концепции развития организаций питания и факторы, обуславливающие их реализацию. Особенности регионального размещения организаций общественного питания.

Тема 3. Хозяйственный механизм деятельности организаций общественного питания

Модель функционирования национальной экономики. Экономический рост и развитие – как результат реализации модели социально-ориентированной рыночной экономики инновационного типа. Основные черты рыночной модели хозяйствования: многообразие форм собственности, их равноправие и соревнование, трудовая основа собственности, использование рынка как главной формы координации деятельности участников общественного производства, развитие системы социальных гарантий и социальная поддержка населения, планомерность и гибкость развития.

Понятие хозяйственного механизма. Типы хозяйственного механизма: теоретический, нормативный, реальный. Требования, предъявляемые к механизму хозяйствования: ориентация всех структурных звеньев хозяйственного механизма на достижение высоких конечных результатов с минимально допустимыми затратами; обеспечение самостоятельности и самокупаемости каждой структурной единицы и подразделения торговых организаций; использование новых научных подходов и разработок в практике экономического хозяйствования (система сбалансированных показателей, распределение затрат и результатов по центрам ответственности; бизнес-планирование, бюджетирование и др.), ориентация всех звеньев хозяйственного механизма на удовлетворение потребностей населения и хозяйствующих субъектов; сочетание личных и общественных интересов; соблюдение экономических интересов участников торгово-производственного процесса; соблюдение принципа равенства всех субъектов хозяйствования; научная обоснованность методов хозяйствования; комплексность взаимосвязей, обеспечивающая его целостность, непрерывность функционирования, наличие прямых и обратных связей между элементами механизма, гибкость, способность к оперативным изменениям форм и методов хозяйствования при изменениях внутренней и внешней среды хозяйствования.

Базовые принципы рыночного механизма хозяйствования организаций общественного питания: экономичность, прибыльность, финансовая устойчивость, ориентированность на потребителя, возрастание рыночной стоимости организации (объектов бизнеса).

Структура хозяйственного механизма: прогнозирование и планирование, хозрасчётные отношения, экономические стимулы, организационная структура управления.

Экономическая сущность планирования и прогнозирования, отличие понятий. Виды планов: стратегические, тактические, оперативные, планы развития, планы-программы, бизнес-планы, плановые бюджеты и др. Цели, задачи, принципы, объекты, этапы, методы прогнозирования и планирования. Сочетание краткосрочных, среднесрочных и долгосрочных горизонтов планирования. Предпосылки и информационная база для составления плана деятельности организации общественного питания. Нормативы и ограничения, учитываемые при составлении планов. Критерии выбора наилучшего варианта плана из имеющихся альтернатив. Процесс принятия плановых заданий.

Экономический анализ и его роль в прогнозировании и планировании торгово-производственной деятельности. Цели, задачи, приёмы и методы экономического анализа. Система показателей, используемых при проведении анализа. Способы анализа. Факторный анализ. Использование экономико-математических методов анализа. Документальное оформление результатов анализа.

Организация хозрасчётных отношений, основанная на принципах самоокупаемости и самофинансирования. Принципы хозрасчётных отношений в организациях общественного питания и с контрагентами. Методы сочетания полного и внутреннего хозрасчёта. Прибыль как конечный результат деятельности. Материальная ответственность за результаты использования ресурсного потенциала организации.

Экономические стимулы – важнейший элемент хозяйственного механизма. Виды и разнообразие экономических рычагов и стимулов: оплата труда, торговые надбавки, наценки, цены, налоги, методы и направления распределения и использования прибыли.

Организационная структура управления как форма и метод разделения труда по принятию и реализации управленческих решений в целях соблюдения принципов хозяйственного расчёта и развития организации общественного питания.

Взаимодействие государства с субъектами отрасли. Система рыночной саморегуляции деятельности хозяйствующих субъектов, достижения и проблемы. Роль государства в разрешении проблем рынка. Государственное регулирование развития общественного питания как отрасли и деятельности субъектов отрасли. Основные направления, принципы и методы государственного регулирования общественного питания.

Сфера интересов государства: социальная защита, защита окружающей среды, защита прав и свобод граждан, защита демократии, защита информации, защита потребителей, соблюдение законов конкуренции. Нормативно-правовые документы, регулирующие процесс взаимоотношений организаций и государства.

Методы и инструменты реализации экономической политики государства в общественном питании. Роль государства в обеспечении стабильности развития рынка услуг.

Формы прямого воздействия государства на деятельность организаций общественного питания: государственная регистрация, государственный контроль за размещением, соблюдение стандартов качества, результатов деятельности, трудового и социального законодательства, антимонопольный контроль, контроль за ценами, контроль экологической и санитарной безопасности, обязательное соблюдение государственных требований к бухгалтерскому отчёту и отчётности.

Методы косвенного регулирования деятельности организаций: размещение госзаказов с гарантированным материально-техническим обеспечением, политика регулирования доходов, бюджетно-налоговая политика, финансово-кредитная политика, политика социальных гарантий, стимулирование развития предприятий малого и среднего бизнеса, стимулирование инвестиционной и инновационной деятельности, регулирование экспортных и импортных операций.

Государственно-частное партнёрство. Социальная ответственность бизнеса и её элементы. Механизм реализации социальной ответственности в общественном питании. Система социальных стандартов, программ развития общественного питания в Республике Беларусь.

РАЗДЕЛ 2. ВНЕШНЯЯ СРЕДА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 4. Рынок услуг питания и методы его прогнозирования

Понятие рынка услуг и его основные характеристики. Состояние рынка услуг питания – важнейший критерий развития национальной экономики, социальной стабильности, качества жизни людей. Показатели, характеризующие состояние рынка услуг: ёмкость рынка, количество объектов питания, их мощность, объём предложения продукции, товаров, услуг, объём покупательского спроса, соотношение продукции собственного производства и покупных товаров, количество контрагентов и условия работы с ними, число потребителей, сегменты рынка, темпы роста, рыночная доля и др.

Субъекты и объекты рынка услуг, механизм их взаимодействия. Факторы, способствующие установлению эффективных отношений между субъектами рынка: ориентация на потребителя, общие цели позиционирования, участие в принятии решений, доверие, честность, надёжность, обмен информацией, координация, последовательность действий, выполнение договоров в установленные сроки и качественно, справедливое распределение прибыли, своевременное проведение платежей, планирование запасов.

Конъюнктура рынка услуг питания: методы исследования и использования в деятельности организаций общественного питания. Конъюнктура как

экономическая категория и конкретная экономическая рыночная ситуация. Состав понятия рыночная ситуация: степень сбалансированности рынка; сформировавшиеся или наметившиеся тенденции развития; уровень устойчивости и колеблемости его основных параметров; уровень деловой активности, риска, сила конкурентной борьбы; сезонность. Источники и виды информации, необходимые для изучения конъюнктуры рынка и способы её получения. Конъюнктурообразующие факторы. Задачи исследования конъюнктуры. Аспекты исследования конъюнктуры: анализ товарного предложения, спроса, потребления, запасов сырья и товаров, условий торгово-производственной деятельности, цен, прогноз перспектив развития рынка. Система показателей конъюнктуры рынка. Мониторинг рынка: цели, задачи, организация, методы исследования и прогнозирования.

Конъюнктурный обзор. Структура конъюнктурного обзора и методика его разработки. Особенности исследования и прогнозирования рынка общественного питания. Методы прогнозирования конъюнктуры рынка. Использование результатов мониторинга рынка в коммерческой деятельности и для выбора перспективной рыночной ниши.

Тема 5. Покупательский спрос: механизм формирования и учёта в деятельности организаций общественного питания

Потребности – исходная предпосылка формирования потребительского рынка. Диалектика развития потребностей. Поведение потребителей и его влияние на тенденции изменения покупательского спроса.

Покупательский спрос – как форма проявления потребностей и условие развития рынка услуг. Факторы, определяющие объём, структуру и динамику развития спроса. Социальные нормативы как система основополагающих условий развития покупательского спроса. Минимальный потребительский бюджет, потребительская корзина, минимальная заработная плата. Показатели, используемые для оценки тенденций развития покупательского спроса.

Эластичность спроса от цены и доходов. Факторы, влияющие на эластичность спроса.

Закономерности и тенденции, характеризующие процесс развития потребительского спроса. Прогнозирование спроса как элемент экономической системы. Информационное обеспечение прогнозирования спроса. Этапы прогнозирования спроса. Баланс денежных доходов и расходов населения - важнейший источник получения информации и результат прогнозирования покупательского спроса, объема и структуры. Методы прогнозирования потребительского спроса и учёта результатов прогноза в коммерческой деятельности.

Тема 6. Формирование товарных ресурсов и распределение их потоков

Взаимосвязь товарного предложения и потребительского спроса. Товарное предложение как экономическая категория и составной элемент рынка. Особенности и источники формирования товарных ресурсов. Современный механизм, задачи и методы управления товарными ресурсами. Факторы, определяющие объем и структуру товарных ресурсов и степень их соответствия покупательскому спросу. Процесс закупки товарных ресурсов у поставщиков. Прогнозирование как элемент системы управления товарными ресурсами. Баланс формирования товарных ресурсов, методы его разработки.

Тема 7. Конкурентная среда на рынке услуг питания

Рыночная конкуренция как форма борьбы организации за ограниченный платежеспособный спрос потребителей и потребителя за получение продукции и услуг общественного питания на наиболее выгодных условиях. Конкуренция на отраслевом рынке.

Предпосылки развития конкурентной среды. Структура механизма формирования конкурентной среды: наличие конкурентного потенциала; конкурентного климата и инвестиционная привлекательность.

Конкурентная среда на отраслевом рынке: институциональная структура, пространственная организация, организационно-правовые формы субъектов хозяйствования, методы государственного регулирования отрасли.

Факторы, влияющие на формирование конкурентного потенциала отрасли и ее организаций: институциональные, экономические, социальные.

Силы конкуренции, действующие на отраслевом рынке.

Формирование конкурентных условий развития отрасли.

РАЗДЕЛ 3. ТОВАРООБОРОТ

Тема 8. Товарооборот как экономическая категория

Процесс продажи товаров (продукции, услуг) – основа коммерческой деятельности хозяйствующих субъектов. Продажи и их роль в достижении целей организации.

Товарооборот как экономическая категория, показатель результативности деятельности и состояния субъектов национальной экономики, её регионов, рынка потребительских товаров и услуг. Виды и формы товарооборота, их характеристика и механизм взаимосвязи.

Соотношение понятий и показателей «выручка», «товарооборот». Их взаимосвязь и взаимообусловленность. Методы учёта и методика расчёта. Сфера использования и ограничения в применении. Оборотные налоги и методы их включения в товарооборот (выручку).

Экономические предпосылки развития товарооборота. Методы учета товарооборота. Взаимосвязь и увязка прогнозов и планов товарооборота на макро-, мезо- и микроуровнях. Принципы, этапы и формы стимулирования роста товарооборота.

Сфера услуг и её вклад в экономику страны. Розничный товароборот в системе экономических категорий и показателей социально-экономического развития страны, региона, деятельности организаций общественного питания.

Тема 9. Товароборот общественного питания: сущность, анализ и планирование

Понятие «товароборот общественного питания». Продукция общественного питания. Классификация продукции собственного производства: обеденная продукция и прочая собственная продукция. Классификация обеденной продукции. Блюдо, меню. Классификация блюд. Покупные товары. Состав товарооборота общественного питания: виды и формы товарооборота, их характеристика. Понятие физического объема товарооборота и методика его исчисления. Показатели розничного товарооборота, их взаимосвязь. Связь розничного товарооборота со спросом населения на продукцию и услуги общественного питания. Розничный товароборот в системе экономических категорий и показателей эффективности национальной экономики и деятельности организаций общественного питания. Тенденции развития розничного товарооборота общественного питания в Республике Беларусь.

Система управления товарооборотом общественного питания. Организация, планирование, стимулирование, контроль как составные элементы системы управления товарооборотом.

Анализ товарооборота и производственной программы. Цель, задачи, последовательность, исходные предпосылки и информационно-нормативная база для проведения анализа товарооборота. Методика расчета численности населения, пользующегося услугами общественного питания. Анализ общего объема и структуры товарооборота общественного питания. Производственная программа. Анализ выпуска продукции собственного производства. Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расхода сырья. Внешние и внутренние факторы, определяющие объем и состав товарооборота, методика их количественной оценки. Факторы роста объемов и совершенствования структуры оборота организаций общественного питания: отечественный и мировой опыт.

Пути увеличения товарооборота в организации общественного питания в современных условиях.

Планирование производственной программы и товарооборота. Методы расчета производственной программы и выпуска обеденной продукции для различных типов объектов общественного питания. Планирование продажи покупных товаров и оптового товарооборота. Методы планирования и прогнозирования товарооборота для различных типов объектов питания. Выбор

варианта оптимального плана-прогноза товарооборота общественного питания. Критические характеристики оценки надежности плана: точка безубыточности и запас финансовой прочности. Модель стратегического регулирования товарооборота общественного питания.

Пути достижения прогнозных показателей и реализации неиспользованных возможностей развития товарооборота. Методы стимулирования развития товарооборота. Контроль за ходом реализации прогнозных и плановых показателей.

Тема 10. Товарное обеспечение товарооборота общественного питания

План снабжения организаций питания сырьем и товарами, его содержание. Планирование потребности в сырье, полуфабрикатах и товарах в организации общественного питания. Исходные данные и методика определения потребности в продуктах. Расчет потребности в сырье, полуфабрикатах высокой степени готовности и покупных товарах в планах организаций общественного питания.

Запасы сырья и товаров – необходимое условие стабильного развития товарооборота. Понятие, сущность, причины образования, состав запасов сырья и товаров. Факторы, определяющие размер и структуру запасов. Признаки классификации запасов. Показатели оценки состояния и эффективности использования запасов. Время товарного обращения, его показатели и взаимосвязь с результатами деятельности организации. Факторы, определяющие время товарного обращения. Скорость товарного обращения. Анализ запасов сырья и товаров и товарооборачиваемости.

Методика планирования (нормирования) запасов. Методы нормирования и планирования запасов сырья и товаров. Оптимизация запасов. Критерии оптимальности запасов. Оперативный контроль за формированием запасов. Модель управления запасами.

Содержание продуктового баланса и методика его разработки. Планирование поступления сырья, полуфабрикатов.

Товарное обеспечение товарооборота в системе управления хозяйственной деятельностью организаций питания. Оценка влияния товарного обеспечения на конечные результаты хозяйственно-финансовой деятельности и эффективности функционирования организации питания. Формы и механизм формирования товарного обеспечения. Факторы, определяющие объем и структуру товарного обеспечения. Эффективность закупки товаров. Контроль за ходом выполнения договоров и соблюдением условий поставки. Оценка эффективности взаимодействия с поставщиками сырья и товаров. Оптимизация затрат, связанных с организацией товарного обеспечения. Планирование товарного обеспечения розничного товарооборота. Балансовый метод определения потребности организаций общественного питания в товарных ресурсах.

РАЗДЕЛ 4. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 11. Эффект и эффективность – основополагающие критерии современного хозяйственного механизма

Эффект как экономическая категория и результат деятельности. Виды эффекта. Принципы классификации показателей эффекта. Подходы к оценке величины эффекта. Факторы, влияющие на величину эффекта.

Эффективность как экономическая категория. Виды эффективности, их классификация. Уровни оценки эффективности. Понятие экономической и социальной эффективности.

Социальная эффективность как составная часть эффективности национальной экономики и эффективности деятельности организации питания.

Экономическая эффективность деятельности организаций питания. Классификация ресурсов и затрат при оценке эффективности деятельности организаций питания.

Внешние и внутренние факторы, обуславливающие необходимость роста эффективности национальной экономики и экономики организации питания.

Критерии эффективности деятельности общественного питания и требования, предъявляемые к ним. Иерархия критериев эффективности. Особенности понимания и оценки эффективности деятельности организаций общественного питания.

Тема 12. Затраты и расходы общественного питания

Экономическая характеристика совокупных затрат отрасли: текущие затраты, долговременные затраты - инвестиции в развитие отрасли (в основные фонды).

Специфика формирования расходов и затрат организаций отрасли.

Экономическая сущность понятий «затраты», «расходы», «себестоимость». Виды и состав расходов. Связь расходов организации питания с издержками потребления.

Признаки классификации расходов на производство и реализацию товаров. Номенклатура статей расходов организации общественного питания.

Налоги, включаемые в состав расходов организации питания.

Показатели, характеризующие состояние, динамику и эффективность текущих расходов организации общественного питания. Тенденции изменения расходов организации общественного питания. Факторы, влияющие на величину расходов. Методика анализа расходов. Факторный анализ расходов. Оценка эффективности расходов. Резервы снижения и направления оптимизации расходов организации общественного питания. Расходы по финансовой и инвестиционной деятельности: состав, тенденции изменения, специфика анализа и прогнозирования.

Прогнозирование и планирование расходов организации общественного питания. Исходные предпосылки, методы прогнозирования. Требования к обоснованности прогнозных показателей. Методика прогнозирования расходов по текущей деятельности в постатейном разрезе. Порядок разработки плана

расходов. Разработка мероприятий, обеспечивающих выполнение плана по расходам организации общественного питания.

Методы оптимизации расходов организации общественного питания. Особенности осуществления процесса снижения расходов в общественном питании – как условие роста конкурентоспособности организаций общественного питания.

Тема 13. Доходы общественного питания

Доходы - как экономическая выгода, получаемая в результате функционирования отрасли. Создание валовой добавленной стоимости.

Валовой внутренний продукт, валовая добавленная стоимость, валовой региональный продукт: понятие, функции, взаимосвязь и методы оценки. Эффект максимизации добавленной стоимости. Понятие валовой прибыли.

Специфика формирования доходов организаций отрасли.

Экономическая выгода. Доход как экономическая категория. Добавленная стоимость на уровне организации: задачи и методы расчета.

Виды, состав, роль и значение доходов. Функции доходов. Источники формирования доходов. Направления использования доходов. Добавленная стоимость, методика ее расчета. Методы и принципы обоснования уровня торговых надбавок, скидок, наценок общественного питания.

Цели, задачи, источники информации при проведении анализа доходов. Методика анализа доходов организации общественного питания. Факторный анализ доходов. Тенденции и пропорции в развитии доходов. Резервы, содействующие увеличению доходности организации общественного питания.

Методика прогнозирования и планирования доходов организации общественного питания. Методы расчёта прогнозной величины доходов организации общественного питания. Порядок разработки плана по доходам. Увязка плана по доходам с планами товарооборота, прибыли, затрат и стратегическими задачами по развитию организации общественного питания. Методы определения показателей, характеризующих надёжность прогнозных расчётов доходов организации общественного питания. Точка безубыточности. Критическая величина доходов, коэффициент покрытия, запас финансовой прочности.

Экономическое обоснование резервов роста доходов.

Тема 14. Прибыль и рентабельность общественного питания

Прибыль – как экономическая категория и показатель характеризующий результаты деятельности отрасли. Показатели рентабельности, характеризующие результаты деятельности отрасли и методика их расчета.

Специфика формирования прибыли организаций отрасли.

Прибыль как экономическая категория и обобщающий показатель результатов деятельности хозяйствующих субъектов. Функции прибыли. Виды прибыли. Порядок исчисления и методы учёта прибыли. Источники образования прибыли. Факторы, определяющие величину прибыли. Порядок формирования, распределения и использования прибыли организации общественного питания.

Налогообложение прибыли организации общественного питания. Взаимоотношения организаций общественного питания с финансовой системой.

Рентабельность – относительный показатель прибыльности организации общественного питания. Показатели рентабельности и методы их определения.

Анализ прибыли и рентабельности. Цели, задачи, информационное обеспечение, последовательность анализа. Факторный анализ прибыли и рентабельности. Выявление неиспользованных резервов роста прибыльности. Планирование прибыли как инструмент обеспечения устойчивого положения организации общественного питания. План прибыли и его содержание. Последовательность разработки плана прибыли. Методы прогнозирования прибыли. Оценка надежности прогнозных расчётов.

Механизм управления прибылью и рентабельностью. Требования, предъявляемые к процессу управления прибылью. Цели и функции системы управления прибылью организации общественного питания. Этапы построения стратегии и содержание стратегического плана управления прибылью. Основные направления роста объёмов прибыли и уровня рентабельности. Методика расчёта прогнозных резервов роста прибыли.

РАЗДЕЛ 5. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ И ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РЕСУРСЫ КАК ОСНОВА РАЗВИТИЯ ОТРАСЛИ

Тема 15. Характеристика экономического потенциала и его составляющих

Сущность категорий «потенциал», «ресурсы», «резервы», соотношение между ними.

Виды потенциала. Направления развития понятия «потенциал». Структурные составляющие потенциала и их взаимосвязь. Уровни связей и отношений, концентрируемых в понятии потенциал.

Потенциал общественного питания: понятие, функции, черты и количественные параметры. Основы формирования и использования потенциала общественного питания. Трудовой, финансовый, инвестиционный потенциал отрасли – как основа ее развития.

Характеристика экономического потенциала и его составляющих Факторы, влияющие на величину и структуру экономического потенциала. Инструменты и механизм влияния государства на формирование и развитие потенциала общественного питания.

Содержание процесса деятельности по развитию экономического потенциала. Разработка стратегии развития и эффективного использования экономического потенциала. Условия развития экономического потенциала. Инновационный потенциал. Факторы, определяющие особенности формирования и развития инновационного потенциала в сфере услуг.

Форматы государственного участия в развитии потенциала общественного питания. Инновационная и инвестиционная деятельность организаций общественного питания как условие развития экономического потенциала.

Тема 16. Трудовые ресурсы и оплата труда в общественном питании

Трудовые ресурсы как экономическая категория и составная часть ресурсного потенциала: понятие, значение и функции. Соотношение понятий «трудовые ресурсы», «рабочая сила», «кадровый потенциал», взаимосвязь между ними. Особенности труда работников общественного питания и их влияние на формирование состава и структуры трудовых ресурсов. Факторы, определяющие качественные изменения содержания труда в общественном питании и их влияние на профессионально-квалификационный состав трудовых ресурсов. Особенности состава и структуры трудовых ресурсов в общественном питании. Основные тенденции в динамике численности и структуре трудовых ресурсов в современных условиях. Обеспеченность общественного питания кадрами. Необходимость и формы государственного регулирования трудовых отношений и оплаты труда. Методы планирования потребности общественного питания в трудовых ресурсах и в специалистах. Формы подготовки и повышения квалификации кадров.

Состав, структура, движение трудовых ресурсов в организациях общественного питания, показатели их характеризующие. Понятие списочного состава, явочной и среднесписочной численности работников. Коллективный договор – основная форма регулирования трудовых отношений и оплаты труда между нанимателем и трудовым коллективом.

Формы и роль мотивации труда в достижении целей организации.

Показатели оценки затрат и результатов труда работников. Производительность и эффективность труда: понятие, показатели и методы измерения. Система показателей оценки эффективности использования трудовых ресурсов организаций общественного питания. Факторы, влияющие на производительность и эффективность труда работников общественного питания. Содержание процесса управления производительностью труда. Нормирование труда в организациях общественного питания. Виды норм и нормативы труда.

Заработная плата как основная форма стимулирования труда, принципы её организации. Сущность процесса управления стимулированием труда. Государственное регулирование оплаты труда.

Формы и системы оплаты труда. Повременная заработная плата, её сущность и условия эффективного применения. Сдельная заработная плата, её сущность, разновидности, условия применения. Гибкие системы оплаты труда, разновидности и возможности применения в организациях торговли.

Совершенствование оплаты труда – фактор инновационного развития общественного питания. Принципы организации эффективной системы премирования работников общественного питания. Виды премирования. Источники финансирования выплат премий.

Состав фонда заработной платы и источники его формирования. Виды выплат, включаемых в фонд заработной платы. Виды расходов на оплату труда, включаемые в расходы на производство и реализацию товаров.

План по труду и заработной плате, его содержание и исходные предпосылки для разработки. Нормативные и инструктивные материалы, используемые при планировании показателей по труду и заработной плате. Анализ показателей по труду: численности, состава, структуры, движения трудовых ресурсов, производительности труда работников общественного питания.

Анализ фонда заработной платы и эффективности его использования и система показателей оценки эффективности его использования.

Планирование численности, производительности труда работников. Методы прогнозирования численности работников и критерий выбора оптимального варианта прогноза. Штатное расписание, его содержание и порядок составления. Нормы управляемости кадрами, учитываемые при создании структурных подразделений и составлении штатного расписания.

Планирование фонда заработной платы в организациях общественного питания. Методы планирования, их сущность, методика расчета основных видов выплат и фонда заработной платы организации общественного питания. Организация контроля за выполнением плана по труду и заработной плате.

Тема 17. Основные фонды общественного питания

Понятие, экономическая сущность, состав, назначение основных фондов общественного питания. Виды основных фондов по характеру использования: участвующие и не участвующие в предпринимательской деятельности. Признаки классификации основных фондов. Структура основных фондов. Факторы, влияющие на объем и структуру основных фондов. Виды оценки основных фондов. Показатели, характеризующие движение и уровень технического состояния и эффективность использования основных фондов.

Материально-техническая база общественного питания как натурально-вещественная форма основных фондов и составная часть экономического потенциала общественного питания. Показатели, характеризующие состояние, тенденции и закономерности развития материально-технической базы общественного питания. Показатели уровня обеспеченности материально-технической базой.

Сущность и виды износа и амортизации. Способы оценки износа. Амортизационная политика организаций общественного питания на

современном этапе. Понятие амортизируемой стоимости и методы начисления амортизации.

Необходимость, сущность и формы воспроизводства основных фондов. Инвестиции в воспроизводство основных фондов: объекты, структура, источники финансирования инвестиций. Структура инвестиций. Приоритетные направления инвестиционной политики организаций общественного питания на современном этапе. Планирование инвестиций в воспроизводство основных фондов организаций общественного питания. Определение потребности в инвестициях. Показатели плана инвестиций.

Тема 18. Оборотные фонды и средства общественного питания

Оборотные фонды и фонды обращения: понятие, назначение, состав и структура. Оборотные средства, их экономическая сущность, структура и признаки классификации. Источники формирования оборотных средств. Факторы, определяющие объём и структуру оборотных средств общественного питания. Анализ оборотных средств и эффективности их использования. Задачи и механизм управления оборотными средствами в современных условиях. Стратегии управления оборотными средствами, выбор оптимальной модели управления.

Нормирование оборотных средств – основа планирования потребности в оборотных средствах. Методика определения рациональных норм и нормативов оборотных средств по товарам, денежным средствам и прочим нормируемым товарно-материальным ценностям.

Тема 19. Информационные ресурсы и их роль в обеспечении устойчивого позиционирования и развития организаций отрасли

Информатизация экономики – важнейший элемент и следствие проявления экономики «знаний». Информация как ресурс. Источники и потребители информации. Информационные технологии. Факторы, обуславливающие развитие мировых информационных ресурсов.

Классификация, виды и свойства информации. Требования, предъявляемые информации: точность, достоверность, оперативность, полнота, актуальность, ценность, ясность и понятность.

Задачи, стоящие перед отраслью и информация, необходимая для их решения. Основные информационные ресурсы отрасли и источники их пополнения.

Эффективность использования информационных ресурсов.

Информационные ресурсы организаций общественного питания и ресторанного бизнеса. Использование информационных систем и технологий для повышения результативности и эффективности деятельности организаций отрасли.

Информационные системы организаций общественного питания, их роль в удовлетворении потребностей организации в информации для обеспечения успешного функционирования.

Информационные потоки, необходимые для торгово-производственной деятельности: информация о поведении потребителей, месте расположения, о предложении продукции общественного питания, ценах, имидже, рекламе, выполняемых функциях и др.

Методы сбора информации. Программное и компьютерное обеспечение процесса информатизации торгово-производственной деятельности.

Тема 20. Комплексная оценка эффективности функционирования организаций отрасли и развития их потенциала

Результативность функционирования отраслевых структур. Подходы к оценке результативности функционирования отрасли.

Комплексная оценка эффективности функционирования организаций питания.

Показатели и методы оценки эффективности использования ресурсного потенциала общественного питания и организаций питания. Факторы, определяющие результативность функционирования организаций питания.

Цели и задачи анализа эффекта и эффективности. Исходная информация для анализа эффективности. Источники информации и требования к ней. Подходы к анализу и оценке эффективности деятельности. Методы измерения и оценки эффективности. Система показателей эффективности. Обобщающие и частные показатели. Требования, предъявляемые к системе показателей эффективности. Деловая (коммерческая) активность организации питания и показатели ее измерения. Показатели оценки уровня удовлетворения спроса потребителей продукции общественного питания и обслуживания. Показатели, используемые для оценки эффективности использования ресурсов организации питания.

Внешние и внутренние факторы, влияющие на эффективность, и методика оценки степени их влияния.

Методика анализа эффективности. Факторный анализ эффективности деятельности. Методика определения влияния изменения применённых ресурсов на динамику оборота и прибыли.

Механизм управления экономической эффективностью.

Проблемы, препятствующие эффективному функционированию организации общественного питания. Пути повышения эффективности торгово-производственной деятельности.

Методика прогнозирования и планирования показателей эффективности торгово-производственной деятельности. Критерии и принципы формирования эффективной системы хозяйствования. Учет факторов и ограничений в развитии организации. Основные направления роста эффективности торгово-производственной деятельности в современных условиях хозяйствования: мировой и отечественный опыт.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика общественного питания»

Специальность 1-25 01 10 Коммерческая деятельность

(дневная форма получения образования)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество Часов УСП			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Экономические основы развития общественного питания	8	6						
1.	Общественное питание и его роль в системе национальной экономики	4	2	-	-	-	-	[10,12, 13]	Опрос, дискуссия, рефераты, тест.
2.	Организация общественного питания как субъект хозяйствования и бизнес-структура	2	2	-	-	-	-	[10,11, 13]	Опрос, дискуссия.
3.	Хозяйственный механизм деятельности организаций общественного питания	6	4	-	-	-	-	[2-4, 20]	Опрос, дискуссия, тест.
	Раздел 2. Внешняя среда функционирования общественного питания	18	14						
4.	Рынок услуг питания и методы его прогнозирования	4	2	-	-	-	-	[12,13]	Опрос, дискуссия, тест

5.	Покупательский спрос: механизм формирования и учёта в деятельности организаций общественного питания	4	6					[12]	Опрос, дискуссия, метод анализа конкретных ситуаций,
6.	Формирование товарных ресурсов и распределение их потоков	4	2	-	-	-	-	[12]	Опрос, дискуссия, метод анализа конкретных ситуаций, ОКР 1
7.	Конкурентная среда на рынке услуг питания	4	2					[2,4, 12,13,17]	Опрос, дискуссия, тест, анализ конкретных ситуаций.
	Раздел 3. Товарооборот	14	18						
8.	Товарооборот как экономическая категория	2	2	-	-	-	-	[10,11]	Опрос, дискуссия, тест.
9.	Товарооборот общественного питания: сущность, анализ, планирование	8	10	-	-	-	-	[10,11]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций. ОКР2
10.	Товарное обеспечение товарооборота общественного питания	4	6	-	-	-	-	[10,11]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций. ОКР 3
	Итого	40	38	-	-	-	-		Зачет
	Раздел 4. Экономическая эффективность общественного питания			-	-	-	-		
11.	Эффект и эффективность - основополагающие критерии современного хозяйственного механизма	6	4					[16,17]	Опрос, дискуссия, тест
12.	Затраты и расходы общественного питания	12	12					[6, 18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций. ОКР 1
13.	Доходы общественного питания	8	8					[6,18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций. ОКР 2
14.	Прибыль и рентабельность общественного питания	12	14					[6,18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.

									ОКР 3
	Итого	38	38						Экзамен
	Раздел 5. Экономический потенциал и экономические ресурсы как основа развития отрасли								
15.	Характеристика экономического потенциала и его составляющих	4	2					[10-12, 20]	Опрос, дискуссия, тест
16.	Трудовые ресурсы и оплата труда в общественном питании	10	8					[1,10-12,14,15, 18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций. ОКР 1
17.	Основные фонды общественного питания	8	8					[7,8, 10-12, 18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.
18.	Оборотные фонды и средства общественного питания	6	8					[10-12, 18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций. ОКР 2
19.	Информационные ресурсы и их роль в обеспечении устойчивого позиционирования и развития организаций отрасли	2	2					[12]	Опрос, дискуссия, тест.
20.	Комплексная оценка эффективности функционирования организаций отрасли и направления развития их потенциала	6	8					[5,9, 12,16, 17]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций. ОКР 3
	Итого	36	36	-	-	-	-	-	Экзамен, Курсовая
	Итого	114	102	-	-				Экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Экономика общественного питания»
 Специальность 1-25 01 10 Коммерческая деятельность
 (заочная форма получения образования, сокращенный срок обучения)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество Часов УСП			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Экономические основы развития общественного питания	2	2					[10,12,13]	
1.	Общественное питание и его роль в системе национальной экономики	1	-	-	-	-	-	[10,11,13]	-
2.	Организация общественного питания как субъект хозяйствования и бизнес-структура	-	2	-	-	-	-	[20]	-
3.	Хозяйственный механизм деятельности организаций общественного питания	1	-	-	-	-	-		-
	Раздел 2. Внешняя среда функционирования общественного питания	3	2					[12,13]	
4.	Рынок услуг питания и методы его прогнозирования	-	-	-	-	-	-	[12]	

5.	Покупательский спрос: механизм формирования и учёта в деятельности организаций общественного питания	1	1	-	-	-	-	[12]	Анализ конкретных ситуаций.
6.	Формирование товарных ресурсов и распределение их потоков	1	1	-	-	-	-	[2,4, 12,13,17]	-
7.	Конкурентная среда на рынке услуг питания	1	-	-	-	-	-	[2-4]	-
Раздел 3. Товарооборот		5	4					[10,11]	
8.	Товарооборот как экономическая категория	1	-	-	-	-	-	[10,11]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.
9.	Товарооборот общественного питания: сущность, анализ, планирование	2	2	-	-	-	-	[10,11]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.
10.	Товарное обеспечение товарооборота общественного питания	2	2	-	-	-	-		Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.
Итого		10	8	-	-	-	-		Экзамен
Раздел 4. Экономическая эффективность общественного питания				-	-	-	-	[16,17]	
11.	Эффект и эффективность - основополагающие критерии современного хозяйственного механизма	-	-	-	-	-	-	[6, 18-20]	-
12.	Затраты и расходы общественного питания	2	2	-	-	-	-	[6,18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.
13.	Доходы общественного питания	2	2	-	-	-	-	[6,18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.
14.	Прибыль и рентабельность общественного питания	2	2	-	-	-	-		Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.

	Итого	6	6						Зачет
	Раздел 5. Экономический потенциал и экономические ресурсы как основа развития отрасли							[10-12, 20]	
15.	Характеристика экономического потенциала и его составляющих	1	-	-	-	-	-	[1,10-12,14,15, 18-20]	-
16.	Трудовые ресурсы и оплата труда в общественном питании	1	2	-	-	-	-	[7,8, 10-12, 18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.
17.	Основные фонды общественного питания	1	2	-	-	-	-	[10-12, 18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.
18.	Оборотные фонды и средства общественного питания	1	2	-	-	-	-	[12]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.
19.	Информационные ресурсы и их роль в обеспечении устойчивого позиционирования и развития организаций отрасли	1	-	-	-	-	-	[5,9, 12,16, 17]	-
20.	Комплексная оценка эффективности функционирования организаций отрасли и направления развития их потенциала	1	2	-	-	-	-	[10,12, 13]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций.
	Итого	6	8	-	-	-	-	-	Курсовая, экзамен
	Итого	22	22	-	-				

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика общественного питания»

Специальность 1-25 01 10 Коммерческая деятельность

(заочная форма получения образования, сокращенный срок обучения (с набора 2020г.))

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество Часов УСР			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Экономические основы развития общественного питания							[10,12,13]	
1.	Общественное питание и его роль в системе национальной экономики	-	-	-	-	-	-	[10,11,13]	-
2.	Организация общественного питания как субъект хозяйствования и бизнес-структура	-	-	-	-	-	-	[20]	-
3.	Хозяйственный механизм деятельности организаций общественного питания	-	-	-	-	-	-		-
	Раздел 2. Внешняя среда функционирования общественного питания	2	-					[12,13]	

4.	Рынок услуг питания и методы его прогнозирования	-	-	-	-	-	-	[12]	-
5.	Покупательский спрос: механизм формирования и учёта в деятельности организаций общественного питания	2	-	-	-	-	-	[12]	-
6.	Формирование товарных ресурсов и распределение их потоков	-	-	-	-	-	-	[2,4, 12,13,17]	-
7.	Конкурентная среда на рынке услуг питания	-	-	-	-	-	-	[2-4]	-
	Раздел 3. Товарооборот	4	8	-	-	-	-	[10,11]	
8.	Товарооборот как экономическая категория	1	-	-	-	-	-	[10,11]	Тест
9.	Товарооборот общественного питания: сущность, анализ, планирование	2	4	-	-	-	-	[10,11]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций
10.	Товарное обеспечение товарооборота общественного питания	1	4	-	-	-	-		Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций
	Раздел 4. Экономическая эффективность общественного питания	6	-					[16,17]	
11.	Эффект и эффективность - основополагающие критерии современного хозяйственного механизма	-	-	-	-	-	-	[6, 18-20]	
12.	Затраты и расходы общественного питания	2	-	-	-	-	-	[6,18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций
13.	Доходы общественного питания	2	-	-	-	-	-	[6,18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций
14.	Прибыль и рентабельность общественного питания	2	-						Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций

	Итого	12	8	-	-	-	-		Зачет
	Раздел 4. Экономическая эффективность общественного питания	-	4					[16,17]	
11.	Эффект и эффективность - основополагающие критерии современного хозяйственного механизма	-	-	-	-	-	-	[6, 18-20]	
12.	Затраты и расходы общественного питания	-	1	-	-	-	-	[6,18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций
13.	Доходы общественного питания	-	1	-	-	-	-	[6,18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций
14.	Прибыль и рентабельность общественного питания	-	2						Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций
	Раздел 5. Экономический потенциал и экономические ресурсы как основа развития отрасли		4					[10-12, 20]	
15.	Характеристика экономического потенциала и его составляющих	-	-	-	-	-	-	[1,10-12,14,15, 18-20]	-
16.	Трудовые ресурсы и оплата труда в общественном питании	1	1	-	-	-	-	[7,8, 10-12, 18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций
17.	Основные фонды общественного питания	1	1	-	-	-	-	[10-12, 18-20]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций
18.	Оборотные фонды и средства общественного питания	1	1	-	-	-	-	[12]	Опрос, дискуссия, анализ конкретных ситуаций

19.	Информационные ресурсы и их роль в обеспечении устойчивого позиционирования и развития организаций отрасли	-	-	-	-	-	-	[5,9, 12,16, 17]	-
20.	Комплексная оценка эффективности функционирования организаций отрасли и направления развития их потенциала	1	1	-	-	-	-	[10,12, 13]	Анализ конкретных ситуаций
	Итого	4	8	-	-				Курсовая, экзамен
	Итого	16	16						

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Экономика общественного питания»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы обучающегося являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;

- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;

- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;

- подготовка к семинарским (практическим) занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;

- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (коллоквиумы, контрольные работы, доклады на семинарских занятиях, тесты, эссе, рефераты и т.п.);

- работа над выполнением индивидуального задания;

- работа над выполнением курсовой работы;

- подготовка к зачету, экзамену.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Требования к курсовой работе по учебной дисциплине «Экономика общественного питания»

Курсовая работа должна быть выполнена на материале конкретной торговой организации. Данные должны охватывать актуальный период.

Курсовая работа содержит: введение, основную часть, раскрывающую теоретические аспекты проблемы, организационно-экономическую характеристику торговой организации, расчетно-аналитический раздел и обоснование прогнозных расчетов и путей повышения (резервов роста) по исследуемой проблеме и заключение, а также список использованной литературы, приложения.

Пример структуры курсовой работы:

Тема: Влияние внешних и внутренних факторов на расходы организации питания (на материалах ООО «Бриош бистро»)

Содержание:

Введение

1. Расходы организации питания в системе оценки экономических результатов ее хозяйственной деятельности

1.1 Экономическая сущность расходов, их состав и классификация

1.2 Факторы, влияющие на расходы организации

1.3 Содержание экономического анализа расходов и последовательность его проведения

2. Анализ расходов ООО «Бриош бистро» и оценка воздействия факторов на их величину

2.1 Характеристика деятельности ООО «Бриош бистро» как субъекта хозяйствования

2.2 Оценка состояния и динамики расходов на производство и реализацию и факторов, влияющих на их величину

2.3 Анализ расходов от финансовой и инвестиционной деятельности

3. Основные резервы экономии и оптимизации расходов, выявленные при оценке воздействия внутренних и внешних факторов на их величину

3.1 Совершенствование ассортиментной политики организации и коммерческой работы с поставщиками

3.2 Оптимизация расходов по основным статьям

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Требования к содержанию расчетно-аналитическому (2 глава) и проектно-исследовательскому (3 глава) разделам курсовой работы:

1. В 3-ей главе должны быть представлены конкретные предложения по выявлению резервов роста, повышению эффективности использования ресурсов и затрат, разработке прогнозов и т.п. согласно заявленной теме курсовой работы.

2. Независимо от темы курсовой работы в разделе 2.1 должна быть представлена информация по анализу основных показателей финансово-экономической деятельности организации за актуальный период в виде таблицы:

Таблица 2.1. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности торговой организации (указать название) загг., млн. р.

Показатели	год, предшеству ющий отчетному	отчетный год	Отклонение	Темп изменения, %
1	2	3	4	5
Товарооборот и/или выручка (за минусом налогов и сборов) а) в действующих ценах б) в сопоставимых ценах				
Доход от реализации (валовая прибыль), сумма				
Уровень дохода от реализации, в % к товарообороту				
Расходы на реализацию, сумма				
Уровень расходов от реализации, в % к товарообороту				
Прибыль от реализации				
Рентабельность продаж, в % к товарообороту				
Прибыль (убыток) от инвестиционной деятельности				
Прибыль (убыток) от финансовой деятельности				
Прибыль (убыток) до налогообложения				
Налог на прибыль				
Изменение отложенных налоговых активов				
Изменение отложенных налоговых обязательств				
Чистая прибыль (убыток)				
Рентабельность (по чистой прибыли), %				
Среднегодовая стоимость основных средств				
Фондоотдача				
Среднесписочная численность работников, чел.				
в т.ч. численность торгово-оперативного персонала				
Удельный вес торгово-оперативного персонала, %				
Фонд заработной платы				
Среднемесячная заработная плата, тыс. руб.				
Производительность труда				
в т.ч. торгово-оперативного персонала				
Торговая площадь, кв. м				
Товарооборот на 1 кв. м торговой площади				

3. При заполнении таблицы 2.1 использовать информацию, раскрываемую в «Отчете о прибылях и убытках» за соответствующий период, а также предоставленную объектом исследования аналитическую информацию за текущий период.
4. После таблицы 2.1 дать оценку полученным показателям, обосновать причины их роста (снижения), применив методику факторного анализа.
5. При проведении анализа согласно предмету исследования использовать также (помимо указанной выше исходной информации) данные статистической и бухгалтерской отчетности торговой организации, аналитические данные, результаты анализа внешней и внутренней среды торговой организации.
6. Курсовую работу оформлять в соответствии со стандартами СТП 20-04-2008 «Общие требования к содержанию и порядок выполнения студенческих работ» и СТП 20-05-2008 «Правила оформления студенческих работ».

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Нормативные и законодательные акты

1. Указ. Президента Республики Беларусь от 18 января 2019 г. № 27 «Об оплате труда работников бюджетных организаций».
2. Закон Республики Беларусь «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь» от 8 января 2014 г. № 128-3 // (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 21.01.2014, 2/2126) – новая редакция <Н11400128>.
3. Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей» от 9 января 2002 г. № 90-3 (изменения и дополнения от 4 января 2014 г. № 106-3) // (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, от 29.10.2015 N 313-3.) <Н11400106>
4. Закон Республики Беларусь «О противодействии монополистической деятельности и развитии конкуренции» от 8 января 2018 г. № 98-3// (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 02.02.2018, 2/2536) – новая редакция <Н11800098>
5. Инструкция о порядке расчета коэффициентов платежеспособности и проведения анализа финансового состояния и платежеспособности субъектов хозяйствования: Утв. Постановлением Министерства финансов РБ и Министерства экономики РБ от 27.12.2011 г. №140/206 (в ред. от 04.10.2017).
6. Инструкция по бухгалтерскому учету доходов и расходов, утв. Постановлением Министерства финансов РБ 30.09.2011 №102 (в редакции Постановления Министерства финансов Республики Беларусь от 22 декабря 2018 г. № 74 (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/33714 от 29.12.2018 г.) <W21833714>).
7. Инструкция по бухгалтерскому учету основных средств: Утв. Постановлением Министерства финансов РБ от 30.04.2012 г. №26 (в ред. постановления Минфина от 08.02.2013 N 11).
8. Инструкция о порядке начисления амортизации основных средств и нематериальных активов: постановлением Минэкономики, Минфина и Минстройархитектуры от 27.02.2009 № 37/18/6 (в ред .19.12.2019.№ 25/79/70).
9. Об определении критериев оценки платежеспособности субъектов хозяйствования: Постановление Совета Министров РБ от 12.12.2011 г. №1672 в ред. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 22 января 2016 г. № 48 Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 28.01.2016, 5/41599) <С21600048>.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

- 10.Афанасеко, И.Д. Торговое дело : для бакалавров и магистров: учебник / И.Д.Афанасенко, В.В.Борисова. – СПб : Питер, 2015 . – 381 с.
- 11.Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания / Е.В.Пустынникова.- М.:Изд-во КНОРУС.-2015, - 232 с.
- 12.Экономика торговой отрасли: учебник для бакалавров / Р.И.Шакланова, В.В.Юсова . – М.: Издательство Юрайт, 2016 – 468 с.

Дополнительная:

- 13.Быстров, С.А. экономика и организация ресторанного бизнеса: / Учебное пособие / С.А.Быстров .- М.: ФОРУМ, 2015. – 464 с.
- 14.Ветлужских, Е. Мотивация и оплата труда. Инструменты. Методика. Практика / Е. Ветлужских. - М.: Альпина Паблишер, 2018 . – 149 с.
- 15.Ветлужских, Е. Система вознаграждения. Как разработать цели и KPI / Е. Ветлужских. - М.: Альпина Паблишер, 2018 . – 218 с.
- 16.Марр, Б Ключевые показатели эффективности. 75 показателей, которые должен знать каждый менеджер/ Б. Марр. - М.: Бином, 2018 . – 344 с.
- 17.Парамонова, Т.Н. Конкурентоспособность предприятия розничной торговли / Т.Н. Парамонова, И.Н.Красюк - М.: КноРус, 2015. – 120 с.
- 18.Прыгун, И.В. Экономика торговой организации : лабораторный практикум / И.В.Прыгун, С.И Кабушкина. – Минск: БГЭУ, 2017. – 178 с.
- 19.Савицкая, Г.В. Комплексный анализ хозяйственной деятельности предприятия / Г.В.Савицкая. – М.: ИНФРА-М, 2017 . – 608с.
- 20.Экономика торговли: учебное пособие. В 2ч. Ч.1 / А.З.Коробкин [и др.]; под ред. А.З.Коробкина . – Минск: Вышэйшая школа, 2020 . – 271 с.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ ФОРМ ДИАГНОСТИКИ

Устная форма диагностики:

- 1.Собеседования.
- 2.Доклады на семинарских занятиях.
- 3.Доклады на конференциях.
- 4.Устные зачеты.
- 5.Устные экзамены.
- 6.Оценивание на основе деловой игры.

Письменная форма диагностики:

- 1.Тесты.
- 2.Контрольные опросы.
- 3.Контрольные работы.
- 4.Письменные отчеты по аудиторным (домашним) практическим упражнениям.
- 5.Рефераты.
- 6.Отчеты по научно-исследовательской работе.
- 7.Письменные зачеты.
- 8.Письменные экзамены.
- 9.Оценивание на основе модульно-рейтинговой системы.
- 10.Оценивание на основе деловой игры.

Устно-письменная форма диагностики:

- 1.Отчеты по аудиторным практическим упражнениям с их устной защитой.
2. Отчеты по домашним практическим упражнениям с их устной защитой.
- 3.Зачеты.
- 4.Экзамены.
- 5.Оценивание на основе модульно-рейтинговой системы.
- 6.Оценивание на основе деловой игры.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Коммерческая деятельность	Коммерческой деятельности и рынка недвижимости	нет	Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли и услуг (протокол № от 14.05.2020 г.)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на 2020/2021 учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание
1.		

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли и услуг (протокол №10 от 14.05.2020 г.)

Заведующий кафедрой
канд.экон.наук, доцент _____ (И.М.Микулич)

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
канд.экон.наук, доцент _____ (А.И. Ерчак)