

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.01.04 Экономика ресторана**

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 1.1. Цели:

сформировать у обучающихся понятие и теоретические основы функционирования ресторанов как субъектов

#### 1.2. Задачи:

- определение места и назначения ресторанов в индустрии гостеприимства, их функций, социально-экономического значения, понятия «услуга питания»;
- изучение основных понятий, категорий и показателей хозяйственной деятельности предприятий питания разных организационно-правовых форм и категорий;
- изучение специфики деятельности ресторанов, их видов и типов;
- приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных показателей, характеризующих деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства с точки зрения их результативности и эффективности;
- овладение методикой и технологией экономического анализа экономических показателей и финансовых результатов деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства;

### 2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

**ПКС-2 : Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений**

ПКС-2.1 : Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3 : Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

### 3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	<p><b>Тема 1. Предприятие питания в рыночной экономике.</b>  <b>Общее понятие предприятия общественного питания. Основные черты предприятия питания в рыночных условиях. Назначение, функции и задачи предприятий ресторанного бизнеса. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Рестораны, бары, кафе, столовые и закусочные как субъекты и объекты рыночных отношений в сфере обслуживания.</b></p> <p>Понятие об экономическом потенциале предприятий общественного питания, модель экономического потенциала предприятия, его параметры. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий ресторанного бизнеса. Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия общественного питания.</p> <p><b>Знать:</b> понятие предприятия общественного питания, его основные черты, классификацию предприятий общепита по различным признакам. /Лек/</p>	7	2	0
1.2	<p><b>Тема 1. Предприятие питания в рыночной экономике.</b>  <b>Общее понятие предприятия общественного питания. Основные черты предприятия питания в рыночных условиях. Назначение, функции и задачи предприятий ресторанного бизнеса. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Рестораны, бары, кафе, столовые и закусочные как субъекты и объекты рыночных отношений в сфере обслуживания.</b></p> <p>Понятие об экономическом потенциале предприятий общественного питания, модель экономического потенциала предприятия, его параметры. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий ресторанного бизнеса. Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> ориентироваться в многообразии видов предприятий общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками анализа факторов конкурентоспособности предприятий</p>	7	2	0

	общественного питания. /Пр/			
1.3	<p>Тема 1. Предприятие питания в рыночной экономике.</p> <p>Общее понятие предприятия общественного питания. Основные черты предприятий питания в рыночных условиях. Назначение, функции и задачи предприятий ресторанного бизнеса. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Рестораны, бары, кафе, столовые и закусочные как субъекты и объекты рыночных отношений в сфере обслуживания.</p> <p>Понятие об экономическом потенциале предприятий общественного питания, модель экономического потенциала предприятия, его параметры. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий ресторанного бизнеса. Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия общественного питания.</p> <p>Знать: понятие предприятия общественного питания, его основные черты, классификацию предприятий общепита по различным признакам.</p> <p>Уметь: ориентироваться в многообразии видов предприятий общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками анализа факторов конкурентоспособности предприятий общественного питания. /Ср/</p>	7	14	0
1.4	<p>Тема 2. Основные фонды и оборотные средства ресторана.</p> <p>Основные фонды ресторана, их классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов: первоначальная, восстановительная и остаточная. Оценка эффективности использования основных фондов в ресторане. Методы планирования воспроизводства фондов в ресторане. Понятие оборотных средств и фондов обращения ресторана. Классификация оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств ресторана и пути ускорения их оборачиваемости.</p> <p>Знать: понятие основных фондов и оборотных средств ресторана. /Лек/</p>	7	2	0
1.5	<p>Тема 2. Основные фонды и оборотные средства ресторана.</p> <p>Основные фонды ресторана, их классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов: первоначальная, восстановительная и остаточная. Оценка эффективности использования основных фондов в ресторане. Методы планирования воспроизводства фондов в ресторане. Понятие оборотных средств и фондов обращения ресторана. Классификация оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств ресторана и пути ускорения их оборачиваемости.</p> <p>Уметь: оценивать эффективность использования основных фондов и оборотных средств.</p> <p>Владеть: методами планирования воспроизводства основных фондов и оборотных средств. /Пр/</p>	7	4	0
1.6	<p>Тема 2. Основные фонды и оборотные средства ресторана.</p> <p>Основные фонды ресторана, их классификация, источники формирования. Стоимостная оценка основных фондов: первоначальная, восстановительная и остаточная. Оценка эффективности использования основных фондов в ресторане. Методы планирования воспроизводства фондов в ресторане. Понятие оборотных средств и фондов обращения ресторана. Классификация оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств ресторана и пути ускорения их оборачиваемости.</p> <p>Знать: понятие основных фондов и оборотных средств ресторана.</p> <p>Уметь: оценивать эффективность использования основных фондов и оборотных средств.</p> <p>Владеть: методами планирования воспроизводства основных фондов и оборотных средств. /Ср/</p>	7	12	0
1.7	<p>Тема 3. Трудовые ресурсы ресторана и эффективность их использования</p> <p>Понятие трудовых ресурсов ресторана. Трудовые ресурсы и кадры. Кадровый состав ресторана, его структура. Штатное расписание предприятий.</p> <p>Эффективность труда: понятия, методы и определения. Производительность труда в ресторане: понятия, показатели и методы определения. Пути повышения производительности труда в ресторане. Заработная плата как экономическая категория и как экономический показатель в деятельности предприятий.</p> <p>Знать: понятия трудовых ресурсов и кадров; специфику организации оплаты труда в ресторане. /Лек/</p>	7	2	0
1.8	<p>Тема 3. Трудовые ресурсы ресторана и эффективность их использования</p> <p>Понятие трудовых ресурсов ресторана. Трудовые ресурсы и кадры. Кадровый</p>	7	4	0

	<p>состав ресторана, его структура. Штатное расписание предприятий.  <b>Эффективность труда:</b> понятия, методы и определения. <b>Производительность труда в ресторане:</b> понятия, показатели и методы определения. Пути повышения производительности труда в ресторане. <b>Зарботная плата как экономическая категория и как экономический показатель в деятельности предприятий.</b>  <b>Уметь:</b> составить штатное расписание предприятий; ориентироваться в составе фонда оплаты труда.  <b>Владеть:</b> понятиями, показателями и методами определения производительности труда; основными методами начисления заработной платы. /Пр/</p>			
1.9	<p><b>Тема 3. Трудовые ресурсы ресторана и эффективность их использования</b>  <b>Понятие трудовых ресурсов ресторана. Трудовые ресурсы и кадры. Кадровый состав ресторана, его структура. Штатное расписание предприятий.</b>  <b>Эффективность труда:</b> понятия, методы и определения. <b>Производительность труда в ресторане:</b> понятия, показатели и методы определения. Пути повышения производительности труда в ресторане. <b>Зарботная плата как экономическая категория и как экономический показатель в деятельности предприятий.</b>  <b>Знать:</b> понятия трудовых ресурсов и кадров; специфику организации оплаты труда в ресторане.  <b>Уметь:</b> составить штатное расписание предприятий; ориентироваться в составе фонда оплаты труда.  <b>Владеть:</b> понятиями, показателями и методами определения производительности труда; основными методами начисления заработной платы. /Ср/</p>	7	14	0
1.10	<p><b>Тема 4. Финансовые результаты ресторана.</b>  <b>Сущность и источники образования валового дохода. Факторы, влияющие на валовой доход. Планирование валового дохода. Доходы от дополнительной деятельности предприятий питания. Экономическая сущность прибыли ресторана, ее функции. Методы анализа и планирования прибыли и рентабельности ресторана. Балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, особенности их формирования. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия, направления ее использования. Рентабельность ресторана, ее понятие и значение. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета.</b>  <b>Знать:</b> сущность и источники формирования валового дохода; ; сущность прибыли как одного из основных показателей деятельности предприятия. /Лек/</p>	7	2	0
1.11	<p><b>Тема 4. Финансовые результаты ресторана.</b>  <b>Сущность и источники образования валового дохода. Факторы, влияющие на валовой доход. Планирование валового дохода. Доходы от дополнительной деятельности предприятий питания. Экономическая сущность прибыли ресторана, ее функции. Методы анализа и планирования прибыли и рентабельности ресторана. Балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, особенности их формирования. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия, направления ее использования. Рентабельность ресторана, ее понятие и значение. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета.</b>  <b>Уметь:</b> планировать валовой доход и прибыль ресторана.  <b>Владеть:</b> методами анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности ресторана. /Пр/</p>	7	2	0
1.12	<p><b>Тема 4. Финансовые результаты ресторана.</b>  <b>Сущность и источники образования валового дохода. Факторы, влияющие на валовой доход. Планирование валового дохода. Доходы от дополнительной деятельности предприятий питания. Экономическая сущность прибыли ресторана, ее функции. Методы анализа и планирования прибыли и рентабельности ресторана. Балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, особенности их формирования. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия, направления ее использования. Рентабельность ресторана, ее понятие и значение. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета.</b>  <b>Знать:</b> сущность и источники формирования валового дохода; ; сущность прибыли как одного из основных показателей деятельности предприятия.  <b>Уметь:</b> планировать валовой доход и прибыль ресторана.  <b>Владеть:</b> методами анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности ресторана. /Ср/</p>	7	12	0
1.1	<p><b>Подготовка и проведение экзамена</b>  <b>Знает</b> методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания.</p>	7	36	0

	<p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</p> <p>Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания. /Экзамен/</p>			
--	--	--	--	--

**4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Экзамен: 7 семестр

Разработчик программы Мельникова Е.Н. E.Melnikova

И.о. зав. кафедрой Брагишко Н.П. N.Brashko