

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)



А.А. Панфилов
2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОНОМИКА РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
Профиль/программа подготовки «Гостиничное и ресторанное администрирование»
Уровень высшего образования Бакалавриат
Форма обучения очная

| Семестр | Трудоемкость зач. ед, час | Лекции, час. | Практич. занятия, час. | Лаборат. работы, час. | СРС, час. | Форма промежуточ- ного контроля (экз./зачет) |
|---------|------------------------------|-----------------|------------------------------|-----------------------------|--------------|--|
| 3 | 4 ЗЕ; 144 | 18 | 36 | | 63 | Экзамен (27) |
| Итого | 4 ЗЕ; 144 | 18 | 36 | | 63 | Экзамен (27) |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины «Экономика ресторанного бизнеса»- изучение роли предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике, взаимосвязей показателей экономической деятельности организаций (предприятий), путей повышения эффективности деятельности предприятия.

Для достижения этой цели необходимо решить следующие основные задачи:

- изучение сущности ресторанного бизнеса, как сегмента сферы услуг;
- ознакомление с тенденциями развития рынка ресторанных услуг и современными закономерностями его функционирования;
- ознакомление с показателями производственной программы предприятий питания;
- изучение сущности основных фондов предприятий питания и их движения;
- исследование затрат, их анализ и комплексная система управления затратами;
- ознакомление с финансово-экономическим анализом предприятия ресторанного бизнеса;

ознакомление с системами показателей оценки эффективности хозяйственной деятельности предприятия ресторанного бизнеса.

Предметом дисциплины являются экономические отношения, складывающиеся на уровне хозяйствующего субъекта, а также методы достижения эффективности производственно-хозяйственной и финансовой деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Экономика ресторанного бизнеса» является дисциплиной по выбору вариативной части учебного плана бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». Реализуется в 3 семестре в объеме 144 часа.

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в результате освоения дисциплины «Экономическая теория», «Математика», «Введение в гостеприимство», «Экономика гостиничного предприятия», а также обучения в общеобразовательной школе.

Данная дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами: «Маркетинг гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент», «Экономический анализ хозяйственной деятельности», «Антикризисное управление в гостиничном и ресторанном бизнесе»

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует следующие компетенции:

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3).

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

В результате изучения содержания учебной дисциплины «Экономика ресторанного бизнеса» и реализации в процессе обучения требований по обеспечению профессионально-прикладной направленности, а также самостоятельной работы студенты должны:

Знать

Организационно-правовые формы организаций и их специфику (ОК-3)
Особенности функционирования предприятий ресторанного бизнеса в рыночной экономике (ОК-3)

Классификацию и основные методики расчета затрат предприятия питания (ПК-4)

Уметь

Применять основные законы рынка для формирования предложения торгового предприятия (ОК-3)

Рассчитывать основные показатели деятельности (ПК-4)

Оценивать финансовые возможности предприятия (ПК-4)

Владеть

Навыками и методами применения законов рынка для формирования товарного предложения в соответствии с запросами потребителей (ОК-3)

Методами финансово-экономического анализа предприятия ресторанного бизнеса в системе его антикризисного управления (ПК-4);

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Семестр | Неделя семестра | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | | | | | Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %) | Формы тек. Контр. успеваемости. (по нед. семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|-------|--|---------|-----------------|--|------------------|-----------|-------------|-----------|----------------|---|---|
| | | | | Лекции | Практич. занятия | Лаб. раб. | Контр. раб. | СРС | КП/КР | | |
| 1. | Сущность, цель и задачи ресторанного бизнеса в сфере услуг | 3 | 1-2 | 2 | 2 | | | 7 | - | | |
| 2. | Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования | 3 | 2-3 | 2 | 2 | | | 8 | 2/50 % | | |
| 3. | Управление спросом на ресторанные услуги | 3 | 3-5 | 2 | 4 | | | 8 | 3/50% | Рейтинг-контроль №1 | |
| 4. | Показатели производственной программы предприятий питания | 3 | 5-8 | 2 | 6 | | | 8 | 4/50% | | |
| 5. | Управление основным капиталом | 3 | 8-10 | 2 | 4 | | | 8 | 3/50% | | |
| 6. | Управление затратами | 3 | 10-12 | 2 | 6 | | | 8 | 4/50% | Рейтинг-контроль №2 | |
| 7. | Финансово-экономический анализ предприятия ресторанного бизнеса в системе его антикризисного управления. | 3 | 13-15 | 2 | 6 | | | 8 | 4/50 % | | |
| 8. | Экономико-управленческие подходы к планированию развития предприятия ресторанного бизнеса | 3 | 15-18 | 4 | 6 | | | 8 | 6/50% | Рейтинг-контроль №3 | |
| | Всего | | | 18 | 36 | | | 63 | 26/48 % | Экзамен (27) | |

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционный курс

Тема 1. Сущность, цель и задачи ресторанного бизнеса в сфере услуг. Становление и развитие ресторанного бизнеса.

Тема 2. Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования

Место и роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике. Рыночные отношения в сфере ресторанного бизнеса. Тенденции развития рынка ресторанных услуг.

Тема 3. Управление спросом на ресторанные услуги

Сущность концепции маркетинга в сфере услуг. Методы исследования спроса в ресторанном бизнесе.

Тема 4. Показатели производственной программы предприятий питания

Сущность розничного товарооборота предприятий питания. Планирование реализации и объёма поступления сырья и продуктов. Характеристики и показатели производственной мощности.

Тема 5. Управление основным капиталом

Сущность основных фондов предприятий питания. Движение основных фондов.

Тема 6. Управление затратами

Затраты как экономическая категория. Анализ затрат. Комплексная система управления затратами.

Тема 7. Финансово-экономический анализ предприятия ресторанного бизнеса в системе его антикризисного управления.

Финансово-экономические аспекты кризиса на предприятии. Методы и модели анализа финансово-экономической деятельности предприятия. Оценка финансового состояния предприятия.

Тема 8. Экономико-управленческие подходы к планированию развития предприятия ресторанного бизнеса.

Эффективность ресторанного бизнеса. Концептуальные подходы к созданию предприятия ресторанного бизнеса. Эффективность проекта организации ресторана. Автоматизированная экспертная система в хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Практические занятия

Тема 1. Сущность, цель и задачи ресторанного бизнеса в сфере услуг

Тема 2. Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования

1. Нормативно-правовое обеспечение хозяйственной деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Тема 3. Управление спросом на ресторанные услуги

1. Изучение методов исследования спроса в ресторанном бизнесе.
2. Анализ и прогнозирование деятельности ресторана как открытой системы.

Тема 4. Показатели производственной программы предприятий питания

1. Планирование реализации и объёма поступления сырья и продуктов
2. Расчёт оборачиваемости производственных запасов
3. Характеристики и показатели производственной мощности

Тема 5. Управление основным капиталом

1. Изучение первичных документов по учёту основных средств.
2. Критерии формирования первоначальной (балансовой) стоимости.
3. Оценка эффективности использования основных фондов.

Тема 6. Управление затратами

1. Анализ состава и структуры затрат. Анализ отклонений материальных затрат.
2. Комплексная система управления затратами. Анализ безубыточности

Тема 7. Финансово-экономический анализ предприятия ресторанного бизнеса в системе его антикризисного управления.

1. Изучение характеристик и показателей оценки. Оценка финансового состояния предприятия.
2. Анализ финансовой устойчивости
3. Анализ рентабельности

Тема 8. Экономико-управленческие подходы к планированию развития предприятия ресторанного бизнеса

1. Расчёт экономической эффективности предприятий услуг питания. Определение рентабельности продукции, рентабельности основной деятельности, рентабельности основного капитала, рентабельности собственного капитала
2. Расчёт экономической эффективности всей деятельности предприятия ресторанного бизнеса. Социально-экономическая эффективность сферы ресторанного бизнеса.
3. Оценка эффективности проекта организации ресторана. Концептуальные подходы к созданию предприятия ресторанного бизнеса.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

– *опережающая самостоятельная работа* – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

– *компьютерные информационные технологии* – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации её в компетенции;

– *case-study* – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности и поиск вариантов лучших решений;

– *проблемное обучение* – стимулирование студентов к самостоятельной «генерации» знаний, умений и навыков, необходимых для решения конкретной проблемы;

– *контекстное обучение* – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;

– *обучение на основе опыта* – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации его собственного опыта с предметом изучения.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Текущий контроль успеваемости и качества подготовки студентов производится в форме ответов на вопросы подготовки к практическим занятиям, обсуждения подготовлен-

ных докладов, участия в дискуссиях, решения кейсов, выполнения домашних заданий, рейтинг–контроль, который проводится в три этапа.

Промежуточная форма контроля – экзамен, который проводится после изучения дисциплины.

Ниже приводятся примеры заданий по различным темам дисциплины, на основе которых осуществляется контроль усвоения материала.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ (ЭССЕ) И ДОКЛАДОВ

1. Экономическая природа прибыли ресторанного хозяйства, источники ее образования
2. Порог рентабельности: сущность и методика его определения в ресторанном бизнесе
3. Распределение и использование прибыли предприятия
4. Рентабельность ресторанного хозяйства, методика ее определения
5. Анализ прибыли и рентабельности ресторанного хозяйства
6. Планирование прибыли и рентабельности ресторанного хозяйства
7. Особенности основных фондов ресторанного хозяйства
8. Показатели оценки состояния основных фондов ресторанного хозяйства
9. Показатели эффективности использования основных фондов ресторанного хозяйства
10. Анализ основных фондов ресторанного хозяйства
11. Инвестиции в основные фонды ресторанного хозяйства
12. Эффективность капитальных вложений
13. Сущность, состав и структура оборотных средств ресторанного хозяйства. Факторы, определяющие их величину
14. Оборотные средства ресторанного хозяйства, методика анализа и планирования.
15. Основные экономические показатели ресторана.
16. Средний чек в ресторане
17. Среднедневная выручка
18. Оборачиваемость посадочного места
19. Максимальная пропускная способность ресторана
20. Food-cost и маржинальная прибыль

Примерные вопросы к экзамену

1. Услуги питания и их место в сфере обслуживания.
2. Классификация предприятий питания.
3. Функции предприятия питания.
4. Место и роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике.
5. Рыночные отношения в сфере ресторанного бизнеса.
6. Тенденции развития рынка ресторанных услуг.
7. Факторы, влияющие на развитие ресторанного бизнеса.
8. Нормативно-правовое обеспечение хозяйственной деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.
9. Сущность концепции маркетинга в сфере услуг.
10. Методы исследования спроса в ресторанном бизнесе.
11. Сущность розничного товарооборота предприятий питания.
12. Планирование реализации и объема поступления сырья и продуктов.
13. Характеристики и показатели производственной мощности предприятий ресторанного бизнеса.

14. Сущность основных фондов предприятий питания.
15. Движение основных фондов.
16. Затраты предприятий питания как экономическая категория.
17. Анализ затрат в ресторанном бизнесе.
18. Комплексная система управления затратами.
19. Финансово-экономические аспекты кризиса на предприятии ресторанного бизнеса.
20. Методы и модели анализа финансово-экономической деятельности предприятия.
21. Оценка финансового состояния предприятия.
22. Эффективность ресторанного бизнеса.
23. Концептуальные подходы к созданию предприятия ресторанного бизнеса.
24. Оценка эффективности проекта организации ресторана.
25. Автоматизированная экспертная система в хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Виды самостоятельной работы направлены на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений, включает следующие виды работ:

1. работа с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса (реферат);
2. подготовка к практическим занятиям по темам (тесты, задания и упражнения приведены в приложении к рабочей программе);
3. подготовка защите реферата и к зачету.

Основное время, отведенное на самостоятельную работу студентов (54 часов) отводится для выполнения реферата.

Вопросы для самостоятельного изучения.

1. Особенности производственной программы предприятий питания различных типов и классов.
2. Экономические факторы, способствующие развитию ресторанного бизнеса.
3. Товарные запасы предприятий ресторанного бизнеса.
4. Прибыли предприятия ресторанного бизнеса: особенности формирования.
5. Издержки предприятий ресторанного бизнеса.
6. Конкурентная среда в сфере ресторанного бизнеса.
7. Роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике
8. Экономические факторы, влияющие на развитие ресторанного бизнеса.
9. Особенности развития ресторанного бизнеса в г.Владимире.
10. Особенности исследования спроса в ресторанном бизнесе.
11. Товароснабжение предприятий ресторанного бизнеса.
12. Экономический анализ деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
13. Формирование спроса и стимулирование сбыта услуг в сфере ресторанного бизнеса
14. Финансовая устойчивость предприятия ресторанного бизнеса.
15. Рентабельность предприятия ресторанного бизнеса.

Вопросы к рейтинг-контролю №1

1. Роль и место ресторанного хозяйства в сфере услуг.
2. Особенности ресторанного хозяйства и выполняемые им функции
3. Планирование деятельности ресторанного хозяйства.

4. Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования
5. Принципы планирования и их взаимосвязь
6. Виды планирования
7. Роль и значение экономического анализа в процессе планирования
8. Методы планирования
9. Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания
10. Анализ товарооборота и производственной программы ресторанного хозяйства
11. Планирование производственной программы товарооборота ресторанного хозяйства и его структурных подразделений
12. План снабжения ресторанного хозяйства сырьем, товарами, его содержание.
13. Определение потребности в сырье и продуктах
14. Расчет точки безубыточности ресторана
15. Сущность и классификация издержек предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
16. Показатели, характеризующие платежеспособность предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
17. Анализ прибыли предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
18. Анализ финансовой устойчивости предприятия.
19. Анализ рентабельности предприятия ресторанного бизнеса.
20. Показатели, характеризующие финансовую устойчивость предприятия ресторанного бизнеса.
21. Заемные ресурсы и оценка эффективности их привлечения на предприятии ресторанного бизнеса.
22. Методы исследования спроса в ресторанном бизнесе.
23. Анализ и прогнозирование деятельности ресторана как открытой системы.

Вопросы к рейтинг-контролю №2

1. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения
2. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения
3. Анализ запасов и товарооборачиваемости ресторанного хозяйства
4. Нормирование и планирование товарных запасов ресторанного хозяйства
5. Планирование поступления сырья и товаров в предприятия питания. Продуктовый баланс ресторанного хозяйства, его показатели
6. Сущность валового дохода ресторанного хозяйства, источники его образования
7. Анализ валового дохода ресторанного хозяйства и факторов, влияющих на его величину
8. Планирование валового дохода ресторанного хозяйства
9. Калькуляция продажных цен на продукцию ресторанного хозяйства.
10. Цены и система наценок на продукты, поступающие на предприятия
11. Сущность издержек производства и обращения ресторанного хозяйства, их классификация
12. Анализ издержек производства и обращения ресторанного хозяйства
13. Планирование издержек производства и обращения ресторанного хозяйства
14. Анализ движения денежных средств предприятия ресторанного бизнеса.
15. Анализ дебиторской и кредиторской задолженности предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
16. Методы экономического анализа деятельности предприятия.

17. Оценка имущественного состояния предприятия ресторанного бизнеса.
18. Анализ источников формирования имущества предприятия.
19. Анализ оборотных средств предприятия ресторанного бизнеса.
20. Анализ объема и состава товарооборота предприятия ресторанного бизнеса.
21. Анализ платежеспособности предприятия.
22. Место и роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике
23. Оценка эффективности проекта организации ресторана.

Тест к рейтинг-контролю № 3

1. Факторы, влияющие на развитие ресторанного бизнеса:

- а) экономические, территориальные, административные, социальные
- б) экономические, природно-климатические условия, административные, социальные
- в) уровень развития предпринимательства, территориальные, административные, социальные

2. К экономическим факторам, способствующим развитию ресторанного бизнеса относят:

- а) нормативно-правовая база, бюрократические барьеры, менталитет и традиции, природно-климатические условия;
- б) уровень развития предпринимательства, мода, стиль жизни и деловой этикет, туристский потенциал; защита прав собственности
- в) уровень развития предпринимательства, наличие спроса и конкуренции, уровень цен на недвижимость, инвестиционная среда, развитая инфраструктура, наличие транспортных коммуникаций

3. Функции предприятия питания подразделяются на...

- а) внешние и внутренние;
- б) планирование, управление производством и персоналом, учёт, анализ, маркетинг;
- в) коммуникативная, культурно-познавательная, имиджевая

4. К внешним функциям ресторана относят:

- а) услуги питания, имиджевая, развлекательная, культурно-познавательная, коммуникативная;
- б) планирование, организация, управление производством и персоналом, учёт, анализ, маркетинг;
- в) планирование, организация, развлекательная, развлекательная.

5. Управление производством ресторана включает:

- а) подбор сотрудников, приём, профессиональная ориентация и адаптация, обучение;
- б) составление плана-меню, производственной программы, расчёт потребности в продуктах, распределение сырья по цехам, организация работы персонала, уборка и дезинфекция помещений;
- в) маркетинг, управление персоналом, учёт и анализ.

6. Учёт и анализ это:

- а) идентификация потребностей покупателей, разработка предложения на рынок услуг питания, установление цен, приемлемых для потребителей и обеспечивающих прибыль ресторана;
- б) работа по формированию спроса и стимулированию сбыта услуг; выбор наиболее выгодных и удобных путей доведения услуг до потребителя;

в) совокупность методов формирования и обработки данных о деятельности предприятия, определение тенденций развития, выявление резервов повышения эффективности.

7. Роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике определяется:

- а) рационализацией использования свободного времени человека;
- б) удовлетворением потребности потребителей в пище, выполнением функций, связанных с процессами социализации в обществе, смягчают проблемы занятости населения, способствуют взаимопроникновению национальных культур;
- в) способствуют организации досуга

8. Предметом экономического анализа является...

- а) изучение общеэкономической формации национальной экономики и отрасли.
- б) анализ хозяйственной деятельности предприятия.
- в) изучение производительных сил и производственных отношений
- г) хозяйственные процессы, конечные результаты, складывающиеся под воздействием внешних и внутренних факторов.

9. Баланс предприятия показывает:

- а) притоки и оттоки денежных средств
- б) активы и обязательства компании в конкретный момент времени
- в) финансовые результаты деятельности компании
- г) движение собственного капитала

10. Основные средства предприятия - это:

- а) денежные средства, направляемые на финансирование основного вида деятельности предприятия
- б) денежная оценка основных фондов как материальных ценностей, имеющих длительный период функционирования
- в) денежная оценка оборотных производственных фондов
- г) денежные средства, направляемые на финансирование производственных запасов

11. Что не относится к кредиторской задолженности:

- а) задолженность компании перед бюджетом
- б) задолженность компании перед поставщиками
- в) задолженность покупателей и заказчиков перед компанией
- г) задолженность компании перед сторонними организациями по полученным авансам

12. Финансовая устойчивость определяется:

- а) высокой рентабельностью основной деятельности
- б) оптимальным соотношением между собственными и заемными источниками финансирования
- в) наличием ликвидных активов
- г) отсутствием убытков

13. Финансовый рычаг означает:

- а) увеличение доли собственного капитала
- б) прирост рентабельности собственного капитала при использовании заемных источников
- в) ускорение оборачиваемости текущих активов
- г) прирост денежных потоков

14. Привлечение дополнительных заемных источников финансирования

- целесообразно, если ставка процентов за кредит рентабельности активов
- а) равна

- б) ниже
- в) выше
- г) больше или равна

15. Рентабельность производственных фондов определяется отношением:

- а) чистой прибыли к стоимости основных фондов и материальных оборотных средств
- б) чистой прибыли к средней стоимости имущества предприятия
- в) прибыли от реализации к стоимости основных производственных фондов
- г) прибыли от продаж к объему реализованной продукции

Оценка знаний студентов по рейтинг-контролю

Максимальная сумма баллов, набираемая студентом по дисциплине «Экономика ресторанного бизнеса» в течение семестра, равна 100.

На основе набранных баллов, успеваемость студентов в семестре определяется следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» за дисциплины, закрываемые экзаменами (дифференцированными зачетами) по следующей шкале:

Оценка «Отлично» - от 86 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы без пробелов, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Оценка «Хорошо» - от 74 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, однако недостаточно сформированы некоторые практические навыки работы с освоенным материалом, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, отдельные виды заданий выполнены с ошибками.

Оценка «Удовлетворительно» - от 61 до 73 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Оценка «Неудовлетворительно» - 60 и менее баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

Распределение баллов текущего контроля по видам учебных работ

| № п/п | Наименование занятий | Промежуточная аттестация/экзамен |
|-------|--|----------------------------------|
| 1. | Посещение занятий студентом | 5 |
| 2. | Рейтинг-контроль 1 | 15 |
| 3. | Рейтинг-контроль 2 | 15 |
| 4. | Рейтинг-контроль 3 | 30 |
| 5. | Выполнение семестрового плана самостоятельной работы | 15 |
| 6. | Дополнительные баллы («бонусы») | 5 |

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

а) основная литература:

1. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: учебник /М.- Дашков и Ко, 2014 URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=135043](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=135043)
2. Баскакова О. В. Экономика предприятия (организации) / - М.-Дашков и К, 2013. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394016882.html>
3. Арзуманова Т. И Экономика организации / -М. : Дашков и К, 2014 <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394020490.html>

б) дополнительная литература:

1. Экономика и организация пищевых производств / Дубровин И.А. - М. : Дашков и К, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394019975.html>
2. Виноградова М. В Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства.-М.:Дашков и К, 2014. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394020735.html>
3. Агарков А. П. Экономика и управление на предприятии: Учебник для бакалавров / А. П. Агарков Р. С. Голов В. Ю. Теплышев и др.; под ред. д.э.н., проф. А. П. Агаркова. - М.: "Дашков и К", 2013. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394021596.html>

в) периодические издания

1. Ресторанный бизнес
2. Питание и общество

г) интернет-источники

- www.sme-news.ru – новостная лента по предпринимательству
www.rcsme.ru – Ресурсный центр малого предпринимательства
[http:// www.dmpmos.ru](http://www.dmpmos.ru) – Департамент поддержки и развития малого и среднего предпринимательства
[http:// www.ex.ru](http://www.ex.ru) – Российская академия бизнеса и предпринимательства
[http:// www.gov.ru](http://www.gov.ru) – Сервер органов государственной власти РФ

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для материально-технического обеспечения дисциплины «Экономика ресторанного бизнеса» используются аудитория с ПК и компьютерным проектором, наборы презентаций для лекционных и практических занятий, отражающие научную и прикладную проблематику данного курса, библиотека ВЛГУ, информационно-справочные системы «Консультант Плюс», «Гарант».

Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составил к.э.н. доц. Кришине О.И. А.А.

Рецензент

(представитель работодателя) Директор ООО «Мономах» Л. А. Коровина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства протокол № 1 от 30.08 2017г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьев О.Б.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

протокол № 1 от 30.08 2017г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П.



Полоцкая

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 2018/2019 учебный год

Протокол заседания кафедры №1 от 30.08.2018 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьев О.Б. _____



Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ___ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ___ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ___ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ___ от _____ года

Заведующий кафедрой _____