Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
25.12.2023г. протокол № 8

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновации в технологии продукции индустрии питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.О.06 Экономика производственного процесса
(код и наименование РПД)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная
(формы обучения)

Год набора - 2024

Автор(ы)-составитель(и):

к.э.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Макарова Татьяна Николаевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Б1.О.06 Экономика производственного процесса одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 02.09.2023 №2.

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы 4

2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы 6

3. Содержание и структура дисциплины.....6

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.....10

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине 13

6. Методические материалы для освоения дисциплины.....16

7. Учебная литература и ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет» 17
7.1. Основная литература 17
7.2 Дополнительная литература.....18
7.3 Нормативные правовые документы и иная правовая информация 18
7.5 Интернет ресурсы.....18

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы.....19

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.О.06 Экономика производственного процесса обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1	Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
		УК-2.2	Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
ОПК 1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК 1.2	Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
ПК 2	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.3	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
ПК 3	Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	ПК 3.2	Способен находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
	УК-2.1	На уровне знаний – понятийный аппарат разработки проектов, обоснования целей и задач, рисков и сфер применения проекта
		на уровне умений – выявление проблем, обоснование актуальности, формирование целей, задач и ожидаемых результатов
		на уровне навыков – разработка концепции проекта в рамках обозначенной проблемы
	УК-2.2	На уровне знаний – понятийный аппарат ресурсного обеспечения мониторинга проекта
		на уровне умений – планирование ресурсного обеспечения проекта
		на уровне навыков – разработка плана реализации, осуществление мониторинга реализации проекта
	ОПК 1.2	на уровне знаний – понятийный аппарат инноваций и стратегического развития
		на уровне умений – выявление направлений развития предприятий посредством выбора эффективной стратегии и инновационной политики
		на уровне навыков – разработка эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением	ПК 2.3	на уровне знаний – система показателей экономической эффективности производства продукции
		на уровне умений – выбор оптимальных технических и организационных решений при производстве продукции общественного питания
		на уровне навыков – применение методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового

новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		изготовления и специализированных и пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
33.008 Руководитель предприятия питания С Стратегическое управление развитием предприятия питания С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания	ПК 3.2.	на уровне знаний – понятийный аппарат конкурентоспособности, оценки рыночных возможностей, бизнес-проектов
		на уровне умений – находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи
		на уровне навыков – разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности предприятия питания

2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины Экономика производственного процесса составляет 2 зачетные единицы, что соответствует 72 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 28 часов: 10 ч лекций, 18 ч. практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 44 час, форма контроля – зачет.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очно-заочной формы обучения 8 часов: 4 ч лекций, 4 ч. практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 60 час, форма контроля – зачет.

Дисциплина входит в базовую часть блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Типы производства и организация производственного процесса.	12	2/-		2/-		8	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Тема 2	Показатели объема производства и реализации продукции предприятия.	14	2/-		4/-		8	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Тема 3.	Определение оптимальной величины	16	2/-		4/-		10	тестирование (Т), решение задач

	материальных ресурсов предприятий питания.							(РЗ)
Тема 4.	Определение финансовых ресурсов предприятий питания. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия	14	2/-		4/-		8	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Тема 5.	Имущество и капитал предприятия. Стоимостная оценка основных производственных ресурсов предприятий питания.	16	2/-		4/-		10	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Промежуточная аттестация								Зачет (З)
Всего:		72	10		18		44	

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1	Типы производства и организация производственного процесса.	12	-/-		-/-		12	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Тема 2	Показатели объема производства и реализации продукции предприятия.	14	-/-		2/-		12	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Тема 3.	Определение оптимальной величины материальных ресурсов предприятий питания.	14	2/-		-/-		12	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Тема 4.	Определение финансовых ресурсов	14	-/-		2/-		12	тестирование (Т), решение задач

	предприятий питания. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия							(РЗ)
Тема 5.	Имущество и капитал предприятия. Стоимостная оценка основных производственных ресурсов предприятий питания.	14	2/-		-/-		12	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (З)
Всего:		72	4		4		60	

Заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1	Типы производства и организация производственного процесса.	12	-/-		-/-		12	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Тема 2	Показатели объема производства и реализации продукции предприятия.	14	-/-		2/-		12	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Тема 3.	Определение оптимальной величины материальных ресурсов предприятий питания.	14	2/-		-/-		12	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Тема 4.	Определение финансовых ресурсов предприятий питания. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия	14	-/-		2/-		12	тестирование (Т), решение задач (РЗ)

Тема 5.	Имущество и капитал предприятия. Стоимостная оценка основных производственных ресурсов предприятий питания.	14	2/-		-/-		12	тестирование (Т), решение задач (РЗ)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (З)
Всего:		72	4		4		60	

Используемые сокращения:

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол), решение задач (РЗ) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)

Формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (э)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Типы производства и организация производственного процесса.

Типы производства. Производственный процесс, принципы его организации. Разновидности производственных процессов в зависимости от результатов производства. Стадии основного производственного процесса. Производственная и организационная структура предприятий. Элементы производственной структуры предприятия. Виды производственных подразделений. Типы производственной структуры предприятия. Производственный цикл. Продолжительность и структура производственного цикла.

Тема 2. Показатели объема производства и реализации продукции предприятия.

Виды производства и реализации как источники формирования выручки от реализации продукции. Определение валовой, товарной, готовой и реализованной продукции, выполненных работ, оказанных услуг. Экономическое содержание и значение выручки от реализации продукции. Факторы, влияющие на размер выручки от реализации продукции. Методы учета выручки от реализации продукции. Направления и методология анализа показателей производства и реализации. Производственная программа предприятия как развернутый план производства и продажи продукции, товаров, работ и услуг. Порядок расчета вывыручки от реализации продукции на предстоящий период.

Тема 3. Определение оптимальной величины материальных ресурсов предприятий питания.

Понятие издержек производства и себестоимости продукции и услуг. Классификация себестоимости в зависимости от состава учитываемых затрат. Отличие себестоимости товарной и реализованной продукции. Состав, структура и оптимизация затрат. Группировка затрат, формирующих себестоимость, по элементам. Группировка затрат в зависимости от места их возникновения. Объекты анализа себестоимости продукции. Анализ полной производственной себестоимости и затрат на рубль продукции. Цели и задачи планирования затрат. Смета затрат и калькуляция себестоимости.

Тема 4. Определение финансовых ресурсов предприятий питания. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия.

Экономическое содержание и функции прибыли. Социально-экономическое значение прибыли. Виды прибыли. Условия и механизм формирования прибыли производственного

предприятия. Порядок формирования прибыли предприятия. Основные составные элементы балансовой прибыли в промышленности. Валовая прибыль и прибыль от продаж, порядок их расчета. Структура балансовой прибыли. Горизонтальный, вертикальный и трендовый анализ прибыли. Факторы, определяющие размер прибыли производственного предприятия. Методика расчета плановой величины прибыли. Экономическое содержание рентабельности. Сводная система показателей рентабельности. Методы определения технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и пищевых продуктов.

Тема 5. Имущество и капитал предприятия. Стоимостная оценка основных производственных ресурсов предприятий питания.

Ресурсы как основа производственной деятельности. Виды ресурсов и характеристика их сущности. Ограниченность и взаимозаменяемость ресурсов. Классификация активов предприятия по: формам функционирования; характеру участия в хозяйственном процессе; характеру обслуживания видов деятельности; характеру финансовых источников формирования; степени ликвидности. Принципы формирования активов предприятия и оптимизация их состава. Источники формирования имущества предприятия. Достоинства и недостатки собственного и заемного капитала. Проектирование бизнес-процессов инновационной деятельности. Способы организации финансирования инновационной деятельности. Формы и источники финансирования и кредитования. Элементы, задачи, участники инновационных проектов. Принципы управления инновационными проектами. Оценка эффективности инноваций в рыночной экономике. Принципы оценки инновационного проекта.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.06 Экономика производственного процесса используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Типы производства и организация производственного процесса.	Тестирование (Т) Решение задач (РЗ)
Тема 2. Показатели объема производства и реализации продукции предприятия.	Тестирование (Т) Решение задач (РЗ)
Тема 3. Определение оптимальной величины материальных ресурсов предприятий питания.	Тестирование (Т) Решение задач (РЗ)
Тема 4. Определение финансовых ресурсов предприятий питания. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия	Тестирование (Т) Решение задач (РЗ)
Тема 5. Имущество и капитал предприятия. Стоимостная оценка основных производственных ресурсов предприятий питания.	Тестирование (Т) Решение задач (РЗ)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерные вопросы для тестирования

1. Что такое предприятие?

1) организация, которая имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество, отвечает по своим обязательствам этим имуществом,

может от своего имени приобретать или осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, быть истцом и отвечать в суде.

2) самостоятельный хозяйствующий субъект с правом юридического лица, созданный в порядке, установленном законом, для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли.

3) инициативная самостоятельная деятельность, направленная на удовлетворение потребности и получение прибыли;

4) сложившаяся политическая, экономическая обстановка, правовая, социально-культурная, технологическая, географическая среда, экологическая ситуация.

2. Какие из перечисленных оборотных средств являются нормируемыми:

1) денежные средства на расчетном счете;

2) денежные средства в кассе;

3) товары отгруженные;

4) средства в расчетах с дебиторами.

3. По какой стоимости оцениваются основные средства при зачислении их на баланс предприятия в результате приобретения:

1) по восстановительной стоимости;

2) по полной первоначальной стоимости;

3) по остаточной стоимости;

4) по смешанной стоимости.

4.При какой специализации цехов за каждым цехом закрепляется изготовление не полностью всей машины, а только отдельных деталей или агрегатов?

1) предметная;

2) подетальная;

3) технологическая;

4) территориальная.

5. Как определяется коэффициент загрузки средств в обороте:

1) как отношение средних остатков оборотных средств к объему товарооборота;

2) как отношение объема товарооборота к средним остаткам оборотных средств;

3) как отношение прибыли к средним остаткам оборотных средств;

4) как отношение средних остатков оборотных средств к прибыли предприятия.

6. Какие из перечисленных издержек можно отнести к группе «материальные затраты»:

1) топливо и энергия;

2) проценты за кредит;

3) оплата услуг связи и банков;

4) амортизация основных средств.

7. По какой стоимости оцениваются основные средства при зачислении их на баланс предприятия в результате приобретения:

1) по восстановительной стоимости;

2) по полной первоначальной стоимости;
3) по остаточной стоимости;
4) по смешанной стоимости.

8. Какой компонент не является частью внутренней среды предприятия?
1) средства производства;
2) деньги;
3) информация;
4) правительство и местные органы власти.

9. Как определяется коэффициент загрузки средств в обороте:
1) как отношение средних остатков оборотных средств к объему товарооборота;
2) как отношение объема товарооборота к средним остаткам оборотных средств;
3) как отношение прибыли к средним остаткам оборотных средств;
4) как отношение средних остатков оборотных средств к прибыли предприятия.

10. Что относится к фондам обращения:
1) материальные ресурсы предприятия, отрасли;
2) готовые изделия, отгруженные потребителям, денежные средства в акциях, на расчётном счёте, в кассе;
3) транспортные средства предприятия, производственные здания, сооружения;
4) прибыль.

11. Что из перечисленного можно отнести к активной части основных средств предприятий общественного питания:
1) здания;
2) хозяйственный инвентарь;
3) оборудование;
4) сооружения.

12. Как определить рентабельность продаж:
1) как отношение чистой прибыли к товарообороту (%);
2) как отношение прибыли от реализации к товарообороту (в %);
3) как отношение прибыли от реализации к стоимости имущества (%);
4) как отношение балансовой прибыли к величине собственных средств предприятия

Примерные практические задания

Задача 1. Предприятие приобрело оборудование стоимостью 14520 тыс. руб. Норма амортизации – 20%. Рассчитать сумму начисления амортизации методом уменьшаемого остатка.

Таблица. Расчет амортизации методом уменьшаемого остатка.

Год	Первоначальная стоимость, тыс. руб.	Начальная стоимость, тыс. руб.	Норма амортизации, %	Сумма амортизации, тыс. руб.
1	2	3	4	5

Задача 2. На основании приведенных данных определить изменение интегрального показателя эффективности использования основных средств

Показатели	Прошлый год, тыс. руб.	Отчетный год, тыс. руб.
1	2	3

Выручка от реализации	389000	412600
Балансовая прибыль	56300	98400
Среднегодовая стоимость основных фондов	89100	90700

Задача 3. Определить длительность технологического цикла при последовательном движении партии деталей при следующих условиях:

Показатели	Номер операции		
	1	2	3
Норма времени на выполнение операции	15	10	8
Количество мест, ставок на операции	3	4	2

Количество деталей в партии – 100 шт. Размер транспортной партии – 10 деталей

Задача 4. Оценить эффективность использования ресурсов.

Показатели	Прошлый год, тыс. руб.	Отчетный год, тыс. руб.
Средняя величина активов	253614	315580
Выручка	985200	974130
Издержки производства	174600	201800
Балансовая прибыль	54623	61240

Задача 5. Проанализируйте способность предприятия к внедрению новой продукции. Постоянные затраты при выпуске новой продукции и продукции, изготовленной с использованием новых технологий, составили 9,907 млн руб., переменные – 6,605 млн руб. Планируемая прибыль – 15% от себестоимости. Общая выручка от продажи всей продукции – 35,296 млн руб.

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Зачет проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
УК-2.1	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
УК-2.2	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
ОПК 1.2	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов

ПК 2.3	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
ПК 3.2	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Способен находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания

Примерный перечень вопросов для проведения зачета.

1. Структура промышленного производства и отрасли промышленности
2. Основные факторы внешней среды и их влияние на условия деятельности предприятия
3. Производственный процесс, принципы его организации
4. Производственная структура предприятий
5. Типы производства, их особенности
6. Производственная мощность предприятия
7. Планирование производства и расчет выручки от реализации на предстоящий период
8. Понятие материальных ресурсов и себестоимости продукции
9. Планирование затрат и методы калькулирования себестоимости продукции
10. Условия и механизм формирования прибыли производственного предприятия
11. Имущество предприятия и источники его формирования
12. Показатели, характеризующие кругооборот основных фондов
13. Показатели эффективности использования основных фондов
14. Понятие и значение инвестиций. Виды инвестиций
15. Эффективность инвестиционной деятельности предприятия и методы ее оценки
16. Показатели эффективности использования оборотных средств
17. Планирование потребности предприятия в оборотных средствах
18. Оценка эффективности инвестиционных проектов.
19. Финансовые ресурсы предприятия.
20. Улучшение использования основных производственных фондов.

Примерные задания

Задание 1. Определить производственную себестоимость единицы продукции, если материальные затраты на производство партии товара-680 тыс. руб., затраты на оплату труда-156 тыс. руб., амортизация основных фондов-410 тыс. руб., прочие производственные затраты-20 тыс. руб., затраты, списанные на непроизводственные счета-30 тыс. руб., прирост остатка незавершенного производства-13 тыс. руб., коммерческие расходы-58 тыс. руб., объем партии 10000 шт.

Задание 2. В отчетном году средняя сумма нормируемых оборотных средств на фирме

составила 260 тыс. рублей. Длительность одного оборота оборотных средств – 14 дней. В будущем году объем реализуемой продукции увеличится на 15%. На сколько дней сократится время одного оборота при той же величине нормируемых оборотных средств?

Задание 3. Проанализировать выполнение плана по фонду заработной платы. Определить сумму относительной экономии (перерасхода), рассчитать размер влияния на фонд заработной платы изменения численности работников.

Показатели	План	Факт
Выручка за квартал, тыс. руб.	12800	1248
Численность работников, чел.	65	64
Фонд оплаты труда, в % к выручке	8,72	11,1
Средняя заработная плата одного работника за квартал, тыс. руб.	?	?

Задание 4. Определите годовую производственную мощность цеха, оборудованного предметно-специализированным оборудованием, по следующим данным: производительность оборудования – 95 кг/ч; рабочая неделя, смена по 8 ч при двух днях планового капитального ремонта и 5 % простоев. При 104 выходных и 8 праздничных днях в году сокращается рабочее время в предпраздничные дни на 1ч.

Задание 5. Рассчитать недостающие и проанализировать показатели таблицы

Показатели	Значение
Выручка, млн. руб.	12,6
Уровень рентабельности, %	6,4
Прибыль, млн. руб.	
Среднегодовая стоимость основных средств, млн. руб.	5,1
Фондоотдача	
Фондоемкость	
Рентабельность основных средств	
Интегральный показатель эффективности использования основных фондов	

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Может выявлять проблему, разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения Может планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и	зачтено

организационных решений Способен находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания	
Не может выявлять проблему, разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения Не может планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта Не может разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов Не может применить методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных и пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений Не способен находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания	Не зачтено

6. Методические материалы для освоения дисциплины

Подготовка к лекциям

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Ежедневной учебной работе студенту следует уделять 9–10 часов своего времени, т.е. при шести часах аудиторных занятий самостоятельной работе необходимо отводить 3–4 часа. Каждому студенту следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность студента. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим студентом. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут

способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений студенту необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или 10 письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Работа с литературными источниками

В процессе подготовки к практическим занятиям, студентам необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем по каждой теме практического занятия, что позволяет студентам проявить свою индивидуальность в рамках выступления на данных занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»

7.1. Основная литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15411-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/499063

2. Коршунов, В. В. Экономика организации (предприятия) : учебник и практикум для вузов / В. В. Коршунов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 347 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11583-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488817

3. Розанова, Н. М. Экономика фирмы в 2 ч. Часть 2. Производственный процесс : учебник для вузов / Н. М. Розанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 265 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02104-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470922

7.2 Дополнительная литература

1. Бородин, А. И. Методы оптимизации в экономике и финансах : учебное пособие для вузов / А. И. Бородин, И. Ю. Выгодчикова, М. А. Горский. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15218-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487944

2. Восколович, Н. А. Экономика платных услуг : учебник и практикум для вузов / Н. А. Восколович. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 441 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14124-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491459

3. Дорман, В. Н. Экономика организации. Ресурсы коммерческой организации : учебное пособие для вузов / В. Н. Дорман ; под научной редакцией Н. Р. Кельчевской. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 134 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10902-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493427

7.3 Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.5 Интернет ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.

2. Информационные ресурсы Министерства финансов РФ [Электронный ресурс].– URL: https://www.minfin.ru/ru/om/link/inf_links, свободный

3. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.

4. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.

5. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.

6. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

7. Федеральная служба государственной статистики: Официальный сайт [Электронный ресурс].– URL: http://www.gks.ru, свободный

8. Федеральный портал малого и среднего предпринимательства Министерства экономического развития РФ//Режим доступа: http://sbm.gov.ru/, свободный

9. Центр стратегических разработок [Электронный ресурс]. – URL: https://www.csr.ru/ru/publications, свободный

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Материально-техническая база

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	**Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, проекционное оборудование, компьютер, доска,
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, проекционное оборудование, компьютер, доска.
Компьютерный класс (аудитория для выполнения самостоятельной работы) /Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, проекционное оборудование, компьютеры, доска.
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения оборудования.

Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер

	Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия