

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 Анализ экономической деятельности предприятий питания

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Анализ экономической деятельности предприятий питания» являются:

- развитие теоретических знаний магистрантов в области раскрытия сущности экономического анализа как основного метода исследования экономических явлений, метода обоснования управленческих решений;
- освоение базовых принципов и современных подходов к анализу данных;
- получение навыков построения моделей и структур данных, их последующего анализа и обоснование выводов, использование результатов анализа отчетности в процессе обоснования стратегии развития предприятий питания, составления бизнес-плана и управление производством;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Анализ экономической деятельности предприятий питания» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Анализ экономической деятельности предприятий питания» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1. Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенции	Дисциплина
ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10,	Экономика и управление на предприятиях общественного питания
ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
ОПК-4; ПК-6	Оптимизация технологических процессов общественного питания
ПК-13	Высокотехнологичные производства продуктов питания
ПК-6; ПК-8	Планирование и прогнозирование в общественном питании

Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенции	Дисциплина
ОПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

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

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыта деятельности
ОПК- 4: способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	Знать: 1 этап: аспекты применения документооборота с позиций научно-исследовательской и правовой деятельностей; типовые алгоритмы обработки данных; структуры данных, используемые для представления типовых информационных объектов; 2 этап: структуре данных, используемые для представления типовых информационных объектов и составления документооборота;	Уметь: 1 этап: планировать операционную деятельность организации; 2 этап: применять математические методы для решения задач с использованием стандартных программных средств.	Владеть: 1 этап: навыками применения стандартных программных средств; 2 этап: компьютером как средством управления информацией и составления документооборота;
ПК-5 способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Знать: 1 этап: аспекты контроля и управления за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства; 2 этап: требования к системам автоматизации, отчетности и документообороту;	Уметь: 1 этап: обеспечить производственный процесс финансами и материальными ресурсами; 2 этап: разрабатывать требования к качеству сырья, готовой продукции и производству;	Владеть: 1 этап: навыками оценки результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям. 2 этап: навыками разработки и оценки эффективности политики закупок предприятия питания;
ПК-6: готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Знать: 1 этап: факторы влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания; 2 этап: требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;	Уметь: 1 этап: обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами; 2 этап: разрабатывать стратегии развития процесса продаж;	Владеть: 1 этап: навыками мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания; 2 этап: разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;
ПК – 8: способностью устанавливать и определять	Знать: 1 этап: фундаментальные основы	Уметь: 1 этап: планировать	Владеть: 1 этап: методами

приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	финансового менеджмента; принципы организации операционной деятельности, 2 этап: основные методы и инструменты управления операционной деятельности организации.	операционную деятельность организации; 2 этап: оценивать эффективность использования различных систем учета и распределения.	управлениями операциями; методами формулирования и реализации стратегий на уровне бизнес-единицы; 2 этап: методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль).
ПК-9: способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Знать: 1 этап: требования взаимодействия логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия; 2 этап: показатели оценки финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;	Уметь: 1 этап: согласовывать планы деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждать планы реализации стратегии и оценивать их результативность; 2 этап: организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;	Владеть: 1 этап: навыками поиска путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания 2 этап:
ПК-10: способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	Знать: 1 этап: требования к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия; 2 этап: требования к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;	Уметь: 1 этап: разрабатывать и оценивать политику в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания; 2 этап: организовать процесс кадрового делопроизводства;	Владеть: 1 этап: навыками организации работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений с учетом различных мнений; 2 этап: навыками разработки требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом.
ПК-11 способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	Знать: 1 этап: показатели оценки результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям; 2 этап: состав, содержание и формы финансовых планов в деятельности предприятия питания;	Уметь: 1 этап: осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных экономических расчетов; 2 этап: анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные	Владеть: 1 этап: современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления

		выводы для принятия управленческих решений.	на предприятии питания; 2 этап: методами и приемами анализа экономических явлений и процессов, объектов, относящихся к области профессиональной деятельности предприятий питания, анализировать и интерпретировать полученные результаты.
ПК-12 способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знать: 1 этап: стратегии развития продаж; 2 этап: методы экономического анализа деятельности предприятия и способы их использования для обеспечения устойчивости предприятия в рыночных условиях;	Уметь: 1 этап: согласовывать планы деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждать планы реализации стратегии и оценивать их результативность; 2 этап: оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;	Владеть: 1 этап: навыками самостоятельной работы с различными источниками экономических знаний; 2 этап: навыками управлять экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;
ПК-13 способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Знать: 1 этап: принципы, способы и методы оценки активов, инвестиционных проектов и организаций; 2 этап: виды управленческих решений и методы их принятия;	Уметь: 1 этап: планировать операционную деятельность организации; 2 этап: оценивать риски, доходность и эффективность принимаемых финансовых и инвестиционных решений.	Владеть: 1 этап: методами управлениями операциями; 2 этап: методами формулирования и реализации стратегий на уровне бизнес - единицы.

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Анализ экономической деятельности предприятий питания» составляет 4 зачетные единицы (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины
по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 4	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	4		4	
2	Лабораторные работы (ЛР)	8		8	
3	Практические занятия (ПЗ)	8		8	
4	Семинары (С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		78		78
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		44		44
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	x	x	зачет	
13	Всего	22	122	22	122

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	абсорторная практика	практические семинары	гигиеническое (эссе) визуальное	рефераты	индивидуальный проект	мостоятельность	подготовка к промежуточной аттестации	занятия	13	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Анализ производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	4	4							20	12		ОПК – 4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
1.1.	Тема 1 Основные теоретические положения анализа деятельности предприятий общественного питания. Роль анализа в маркетинговой деятельности предприятий общественного питания	4	2							10	6		ОПК – 4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
1.2.	Тема 3 Методы выполнения экономического анализа деятельности предприятий общественного питания	4	2							10	6		ОПК – 4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
2.	Раздел 2 Анализ технических возможностей и использования ресурсов предприятий общественного питания	4			6					20	12		ОПК – 4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
2.1.	Тема 4 Анализ условий производства предприятий общественного питания. Тема 5 Анализ технической оснащенности деятельности предприятий общественного питания	4			2					8	4		ОПК – 4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
2.2.	Тема 6	4			2					6	4		ОПК – 4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	а ^б ффиораторная	практические	семинары	гигиеническое	(эсре)фераты	индивидуальн	мосмотрительн	подготовка к	промежуточна	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Использование материальных ресурсов предприятий общественного питания												-9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
2.3.	Тема 7 Использование трудовых ресурсов и оплаты труда в предприятиях общественного питания	4			2					6	4		ОПК -4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
3.	Раздел 3 Анализ и управление затратами в деятельности предприятий общественного питания	4		4						18	8		ОПК -4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
3.1.	Тема 8 Анализ показателей, характеризующих объем производства и продаж предприятий общественного питания	4		2						9	8		ОПК -4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
3.2.	Тема 9 Анализ и управление затратами в деятельности предприятий общественного питания	4		2						9			ОПК -4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
4.	Раздел 4 Анализ финансовых результатов и финансового состояния предприятий общественного питания	4		4	2					20	12		ОПК -4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13
4.1.	Тема 10 Финансовые результаты деятельности предприятий общественного питания и методы их анализа	4			2					10	4		ОПК -4, ПК -5, ПК -6, ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -11, ПК -12, ПК -13

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	2												14
4.2.	Тема 11 Анализ финансового состояния предприятий общественного питания	4			2						5	8	
4.3	Тема 12 Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятий общественного питания	4			2						5		
5.	Контактная работа	4	4	8	8							2	x
6.	Самостоятельная работа	4								78	44		x
7.	Объем дисциплины в семестре	4	4	8	8					78	44	2	x
8.	Всего по дисциплине	x	4	8	8					78	44	2	x

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академиче ские часы
Л-1	Основные теоретические положения анализа деятельности предприятий общественного питания. Роль анализа в маркетинговой деятельности предприятий общественного питания	2
Л-2	Методы выполнения экономического анализа деятельности предприятий общественного питания	2
Итого по дисциплине		4

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академиче ские часы
ЛР-1	Анализ показателей, характеризующих объем производства и продаж предприятий общественного питания	2
ЛР-2	Анализ и управление затратами в деятельности предприятий общественного питания	2
ЛР-3	Анализ финансового состояния предприятий общественного питания	2
ЛР-4	Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятий общественного питания	2
Итого по дисциплине		8

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академиче ские часы
ПЗ-1	Анализ условий производства предприятий общественного питания Анализ технической оснащенности деятельности предприятий общественного питания	2
ПЗ-2	Использование материальных ресурсов предприятий общественного питания	2
ПЗ-3	Использование трудовых ресурсов и оплаты труда в предприятиях общественного питания	2
ПЗ-4	Финансовые результаты деятельности предприятий общественного питания и методы их анализа	2
Итого по дисциплине		8

5.2.4 – Темы семинарских занятий (не предусмотрено)

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)

5.2.6 Темы рефератов (не предусмотрено)

5.2.7 Темы эссе (не предусмотрено)

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено)

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Основные теоретические положения анализа деятельности предприятий общественного питания Роль анализа в маркетинговой деятельности предприятий общественного питания	1. Количественные методы комплексного экономического анализа. 2. Информационное обеспечение комплексного экономического анализа. 3. Оценка конъюнктуры рынка, спроса на продукцию в системе маркетингового анализа	10
2.	Методы выполнения экономического анализа деятельности предприятий общественного питания	1. Сметное планирование (бюджетирование) 2. Анализ выполнения смет (бюджетов).	10
3.	Анализ условий производства предприятий общественного питания Анализ технической оснащенности деятельности предприятий общественного питания	1. Анализ и оценка уровня организации производства и управления 2. Влияние на анализ организационно-технического уровня жизненного цикла изделий и технологий. 3. Эффективность новых технических решений.	8
4.	Использование материальных ресурсов предприятий общественного питания	1. Материальные расходы организации. 2. Показатели оценки ритмичности поставок.	6
5.	Использование трудовых ресурсов и оплаты труда в предприятиях общественного питания	1. Категории персонала организации. 2. Зависимость показателей производительности и оплаты труда от ряда факторов.	6
6.	Анализ показателей, характеризующих объем производства и продаж предприятий общественного питания	1. Анализ динамики и выполнения плана производства и продажи продукции 2. Обоснование формирования и оценка эффективности ассортиментных программ	9
7.	Анализ и управление затратами в деятельности предприятий общественного питания	1. Ретроспективный, оперативный, предварительный и прогнозный анализ себестоимости.	9
8.	Финансовые результаты деятельности предприятий общественного питания и методы их анализа	1. Анализ влияния трудовых факторов на прирост выручки от продажи 2. Анализ влияния факторов использования средств труда (основных средств) на прирост выручки от продажи	10

9	Анализ финансового состояния предприятий общественного питания	1. Система показателей, характеризующих финансовое состояние	5
10	Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятий общественного питания	1. Анализ изменений в составе и структуре активов и пассивов баланса.	5
Итого по дисциплине			78

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Пястолов, С.М Экономический анализ деятельности предприятий: Ученое пособие для студентов экономических специальностей высших учебных заведений [текст:] учебное пособие/С.М. Пястолов – Москва: Академический проект, 2003.-573с.

2. Зимин, Н.Е. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия [текст]: учебник/ Н.Е Зимин, В.Н. Солопова.-Москва:Колосс, 2004-384с.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Бариленко В.И. Комплексный анализ хозяйственной деятельности: учебник и практикум для академического бакалавриата / под ред. В.И. Бариленко. - М.: Издательство Юрайт, 2017. – 455 с. (ЭБС ЮРАЙТ).

2. Толпегина О.А. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности. В 2 ч. Ч. 1: / О.А. Толпегина, Н.А. Толпегина. – 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. – 363 с. (ЭБС ЮРАЙТ).

3. Толпегина О.А. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности. В 2 ч. Ч. 2: / О.А. Толпегина, Н.А. Толпегина. – 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. – 173 с. (ЭБС ЮРАЙТ).

4. Романов, Б. А. Анализ экономики и управления предприятиями [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Б. А. Романов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 248 с.

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- методические указания по выполнению практических (семинарских) работ.

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по самостояльному изучению вопросов;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям.

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Среди информационных технологий применяемых в образовательном процессе по преподаваемой дисциплине необходимо отметить:

1) Интерактивная поддержка лекционного курса. Процесс создания презентационных роликов для сопровождения лекционного занятия представляет собой последовательное создание иллюстративных фрагментов, состав которых определяется целевым назначением занятия. В качестве фрагментов, применяемых в процессе лекции, использованы текстовые материалы, статические и динамические изображения, аудио- и видео фрагменты, контрольные задания и т.д. Соответственно в состав интерактивной поддержки входят программно-технические средства, позволяющие эффективно подготавливать необходимые материалы (сканеры, средства подготовки видеозображений, графические редакторы, средства анимационной графики). Для сборки презентационного ролика использовались стандартные программные средства. Для эффективного отображения лекционного материала необходимо применялись специализированные мультимедийные средства отображения информации: телевизоры, видеопроекторы. Особый интерес представлял вариант реализации интерактивной поддержки лекционного курса, обеспечивающего обратную связь с обучаемыми в процессе проведения занятия. В информационной среде вуза имеются методические рекомендации по освоению дисциплины.

2) Тестовые и контролирующие информационные технологии. Основным назначением подобного типа технологий является реализация функции контроля усвоения знаний на различных этапах обучения (от текущего контроля до итоговой оценки готовности обучаемого). Созданы тестовые задания для промежуточного контроля знаний в количестве 200 тестовых заданий. Тестирование студентов проводиться с помощью разработанной Вузом компьютерной программы позволяющей тестировать студентов и автоматически подводить результат. Тестированию предшествовали следующие этапы разработки, определяющие специфику контроля, зависящую от целей контроля и особенностей предметной области:

- формирование тестовых заданий и вопросов, обеспечивающих надежную оценку;
- выбор алгоритма опроса и способов предъявления заданий обучаемому;
- выбор метода обработки статистических данных оценивания;
- определение системы правил, обеспечивающих принятие решений об уровне знаний.

Существует большое количество подходов и методов решения перечисленных задач.

2. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Open Office, MS Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

Информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

Информационно-справочные системы «Гарант», «Консультант-плюс»

6.6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Юрайт»: <https://biblio-online.ru/>
2. ЭБС «IPRbooks» : <http://www.iprbookshop.ru/>

3. eLIBRARY.RU: www.elibrary.ru/

Современные профессиональные базы данных

Номер п/п	Наименование организации	Сокращенное название	Отрасль (область деятельности)	Официальный сайт
1.	Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики России (Росстат)	(Росстат)	Экономика	www.gks.ru.

- 7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**
 Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Анализ показателей, характеризующих объем производства и продаж предприятий общественного питания	Учебная аудитория	Персональные компьютеры	MS EXCEL Open Office
ЛР-2	Анализ и управление затратами в деятельности предприятий общественного питания	Учебная аудитория	Персональные компьютеры	MS EXCEL Open Office
ЛР-3	Анализ финансового состояния предприятий общественного питания	Учебная аудитория	Персональные компьютеры	MS EXCEL Open Office
ЛР-4	Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятий общественного питания	Учебная аудитория	Персональные компьютеры	MS EXCEL Open Office

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания приказом, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 20 ноября 2014 г. № 1482.

Разработал:

T.H. Ларина