МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Институт цифровой экономики и инноваций
Цифровой экономики

КубГАУ
Кубанский государственный аграрный университет
Документ подписан простой электронной подписью
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: 2a00000b1b84c97121827c8386000200000b1b
Владелец: Семидоцкий Виктор Александрович
Действителен от 03-09-2021 до 24-05-2026

УТВЕРЖДЕНО
Директор
Семидоцкий В.А.
Протокол от 04.05.2026 № 24

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 38.03.01 Экономика

Направленность (профиль)подготовки: Умный туризм и развитие территорий

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: 4 года

Объем: в зачетных единицах: 3 з.е.
в академических часах: 108 ак.ч.

2026

Разработчики:
Доцент, кафедра цифровой экономики Басюк А.С.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, утвержденного приказом Минобрнауки от 12.08.2020 № 954, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Бизнес-аналитик", утвержден приказом Минтруда России от 22.11.2023 № 821н; "Экономист предприятия", утвержден приказом Минтруда России от 30.03.2021 № 161н; "Маркетолог", утвержден приказом Минтруда России от 08.11.2023 № 790н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Цифровой экономики	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Яроцкая Е.В.	Согласовано	04.05.2026, № 24
2	Институт цифровой экономики и инноваций	Председатель методической комиссии/совета	Семидоцкий В.А.	Согласовано	04.05.2026, № 10
3	Цифровой экономики	Руководитель образовательной программы	Романец И.И.	Согласовано	04.05.2026, № 24

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование целостного представления о средствах, законах и правилах функционирования предприятий общественного питания, включая широкий спектр управленческих и организационных форм и методов, правил рационального использования материальных и нематериальных ресурсов, объектов, процессов и способов с целью создания и распределения материальных и духовных благ, без которых не может обходиться как отдельный индивид, так и общество в целом.

Задачи изучения дисциплины:

- определение места и назначения предприятий питания в индустрии гостеприимства их функций, социально-экономического значения, понятия «услуга питания»;
;
- изучение основных понятий, категорий и показателей хозяйственной деятельности предприятий питания разных организационно-правовых форм и категорий;
;
- изучение специфики деятельности предприятий питания их видов и типов. Формирование у студентов современного экономического мышления;
- приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных показателей, характеризующих деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства с точки зрения их результативности и эффективности;
- овладение методикой и технологией экономического анализа экономических показателей и финансовых результатов деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства;
- приобретение практических навыков расчета основных количественных и качественных показателей деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства;
- изучение программных продуктов для информационно-коммуникационного обеспечения деятельности ресторанов и других предприятий питания индустрии гостеприимства
;
- овладение методами планирования основных показателей и умение экономически обосновывать плановые решения; изучение основ экономики качества продукта ресторанов и других предприятий питания индустрии гостеприимства
.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-П1 Способен выполнять расчёты и анализировать экономическую эффективность туристских продуктов и проектов развития территорий с использованием современных программных средств

ПК-П1.1 Выполняет расчёты себестоимости, точки безубыточности, NPV, IRR

Знать:

ПК-П1.1/Зн1 Методы оценки экономической эффективности инвестиционных проектов в сфере туризма (NPV, IRR, срок окупаемости).

Уметь:

ПК-П1.1/Ум1 Выполнять расчёты себестоимости, точки безубыточности и рентабельности туристского продукта

Владеть:

ПК-П1.1/Нв1 Навыками работы в табличных процессорах для финансового моделирования турпродукта

ПК-П1.2 Использует отраслевое ПО (RMS, PMS, CRM) для финансового моделирования

Знать:

ПК-П1.2/Зн1 Принципы автоматизации экономических расчётов на предприятиях туризма и гостеприимства

Уметь:

ПК-П1.2/Ум1 Использовать отраслевые программные продукты (RMS, PMS, CRM с экономическими модулями) для анализа выручки и затрат

Владеть:

ПК-П1.2/Нв1 Инструментами бизнес-аналитики (BI-системы) для визуализации экономических показателей деятельности туристской дестинации

ПК-П1.3 Применяет BI-системы и методы для прогнозирования

Знать:

ПК-П1.3/Зн1 Методики расчёта налоговой нагрузки и вклад туризма в бюджет территории

Уметь:

ПК-П1.3/Ум1 Прогнозировать финансовые потоки сезонного туристского бизнеса с учётом колебаний спроса

Владеть:

ПК-П1.3/Нв1 Приёмами экономико-статистического анализа для оценки эффективности использования ресурсов в туризме

ПК-П3 Способен применять методы стандартизации, безопасности и экологической устойчивости для обоснования экономических решений в индустрии туризма и гостеприимства

ПК-П3.1 Рассчитывает затраты на стандартизацию и безопасность

Знать:

ПК-П3.1/Зн1 Нормативно-правовую базу стандартизации и сертификации услуг в туризме и гостеприимстве (ГОСТы, технические регламенты)

Уметь:

ПК-П3.1/Ум1 Рассчитывать затраты на обеспечение требований безопасности и качества услуг

Владеть:

ПК-П3.1/Нв1 Методами оценки экономических рисков при несоблюдении стандартов безопасности

ПК-П3.2 Обосновывает внедрение «зелёных» технологий и экосертификацию

Знать:

ПК-П3.2/Зн1 Принципы устойчивого туризма и критерии экологической сертификации

Уметь:

ПК-П3.2/Ум1 Обосновывать экономическую целесообразность внедрения «зелёных» технологий в отелях и на туристских объектах

Владеть:

ПК-П3.2/Нв1 Методиками расчёта экологического следа туристской деятельности и затрат на его снижение

ПК-П3.3 Оценивает риски и экологический след туристской деятельности

Знать:

ПК-П3.3/Зн1 Требования к санитарно-эпидемиологической и противопожарной безопасности в санаторно-курортном и медицинском туризме

Уметь:

ПК-П3.3/Ум1 Сравнивать экономические последствия выбора разных уровней стандартизации

Владеть:

ПК-П3.3/Нв1 Навыками составления карт контроля безопасности услуг для турпредприятий с финансовым обоснованием

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Экономика организации общественного питания и ресторанной деятельности» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 2.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Зачет (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Второй семестр	108	3	55	1		18	36	53	Зачет
Всего	108	3	55	1		18	36	53	

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

(часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с результатами освоения программы
Раздел 1. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства	**29**		**5**	**10**	**14**	ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3

Тема 1.1. Понятие, признаки и место предприятий в социально-экономической системе страны.	5		1	2	2	
Тема 1.2. Сущность и функции предприятия питания. Классификация и характеристика предприятий питания. Понятие товарооборота	5		1	2	2	
Тема 1.3. Организационно-экономическая характеристика и структура предприятия питания	7		1	2	4	
Тема 1.4. Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства.	7		1	2	4	
Тема 1.5. Нормативно-правовая база открытия и функционирования предприятия питания	5		1	2	2	
Раздел 2. Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования	**27**		**6**	**9**	**12**	ПК-П1.1 ПК-П1.2
Тема 2.1. Основные средства, их определение, оценка и переоценка. Оборотные средства, их состав.	10		2	4	4	
Тема 2.2. Трудовые ресурсы предприятия, движение и состав персонала предприятия.	9		2	3	4	
Тема 2.3. Эффективность и оплата труда	8		2	2	4	
Раздел 3. Маркетинговый план деятельности ресторана	**21**		**3**	**7**	**11**	ПК-П1.1 ПК-П1.3 ПК-П3.1
Тема 3.1. Подходы к ценообразованию в сфере ресторанного бизнеса.	7		1	2	4	
Тема 3.2. Реклама и продвижение услуг предприятия питания.	8		1	3	4	
Тема 3.3. Методы стимулирования сбыта ресторанных услуг	6		1	2	3	
Раздел 4. Финансовые результаты предприятия. Оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания	**30**		**4**	**10**	**16**	ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3 ПК-П3.1

Тема 4.1. Издержки предприятия и себестоимость продукции	8		1	3	4	
Тема 4.2. Формирование и обоснование цены реализации продукции	7		1	2	4	
Тема 4.3. Прибыль, рентабельность. Эффективность интенсификации производства	8		1	3	4	
Тема 4.4. Экономическая оценка инвестиций. Основы бизнес-планирования	7		1	2	4	
Раздел 5. Промежуточная аттестация	**1**	**1**				ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3
Тема 5.1. Зачет	1	1				ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3
Итого	**108**	**1**	**18**	**36**	**53**	

5.2. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства
(Лекционные занятия - 5ч.; Практические занятия - 10ч.; Самостоятельная работа - 14ч.)

Тема 1.1. Понятие, признаки и место предприятий в социально-экономической системе страны.
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)
Понятие, признаки и место предприятий в социально-экономической системе страны.

Тема 1.2. Сущность и функции предприятия питания. Классификация и характеристика предприятий питания. Понятие товарооборота
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)
Сущность и функции предприятия питания. Классификация и характеристика предприятий питания. Понятие товарооборота

Тема 1.3. Организационно-экономическая характеристика и структура предприятия питания
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)
Организационно-экономическая характеристика и структура предприятия питания

Тема 1.4. Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства.
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)
Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства.

Тема 1.5. Нормативно-правовая база открытия и функционирования предприятия питания
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)
Нормативно-правовая база открытия и функционирования предприятия питания

Раздел 2. Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования
(Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 9ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 2.1. Основные средства, их определение, оценка и переоценка. Оборотные средства, их состав.
(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)
Основные средства, их определение, оценка и переоценка. Оборотные средства, их состав.

Тема 2.2. Трудовые ресурсы предприятия, движение и состав персонала предприятия.
(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 3ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)
Трудовые ресурсы предприятия, движение и состав персонала предприятия.

Тема 2.3. Эффективность и оплата труда
(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)
Эффективность и оплата труда

Раздел 3. Маркетинговый план деятельности ресторана
(Лекционные занятия - 3ч.; Практические занятия - 7ч.; Самостоятельная работа - 11ч.)

Тема 3.1. Подходы к ценообразованию в сфере ресторанного бизнеса.
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)
Подходы к ценообразованию в сфере ресторанного бизнеса.

Тема 3.2. Реклама и продвижение услуг предприятия питания.
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 3ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)
Реклама и продвижение услуг предприятия питания.

Тема 3.3. Методы стимулирования сбыта ресторанных услуг
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 3ч.)
Методы стимулирования сбыта ресторанных услуг

Раздел 4. Финансовые результаты предприятия. Оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания
(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 10ч.; Самостоятельная работа - 16ч.)

Тема 4.1. Издержки предприятия и себестоимость продукции
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 3ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)
Издержки предприятия и себестоимость продукции

Тема 4.2. Формирование и обоснование цены реализации продукции
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)
Формирование и обоснование цены реализации продукции

Тема 4.3. Прибыль, рентабельность. Эффективность интенсификации производства
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 3ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)
Прибыль, рентабельность. Эффективность интенсификации производства

Тема 4.4. Экономическая оценка инвестиций. Основы бизнес-планирования
(Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)

Раздел 5. Промежуточная аттестация
(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.)

Тема 5.1. Зачет
(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.)
Зачет

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях питания индустрии гостеприимства

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что такое общественное питание?

А) обширная сфера бизнеса с разнообразием форм обслуживания;
б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
в) отрасль, которая только производит и реализует готовую пищу;
г) вид предприятия с характерными особенностями услуг.

2. Какие типы предприятий общественного питания выделяет ГОСТ?

А) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
б) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
в) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная;
г) столовая, ресторан, бар, кафе, закусочный пункт.

3. Что относится к заготовочным предприятиям?

А) предприятия, производящие полуфабрикаты;
б) предприятия, перерабатывающие сырьё;
в) предприятия, готовящие блюда из полуфабрикатов;
г) предприятия розничной торговли

4. Наличие медицинской книжки обязательно для:

А) персонала имеющего доступ к приготовлению продукции;
б) всего персонал, кроме администрации;
в) всего персонала без исключений;
г) только шеф-повару.

5. Температура первого блюда при раздаче должна иметь:

А) не ниже 100 градусов;
б) не ниже 65 градусов;
в) не ниже 50 градусов;
г) не ниже 36 градусов.

6. Кондитерские изделия с кремом хранятся в холодильных камерах при температуре не выше:

А) + 18-ти градусов;
б) + 12-ти градусов;
в) + 6-ти градуса;
г) - 1 градус.

7. Кто проводит гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке:

А) работник санэпидстанции;
б) директор;
в) администратор;
г) зав. производством.

8. К какой категории можно отнести тематический ресторан:

А) первой;
б) второй;
в) третьей;
г) четвертой.

9. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:

А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

10. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

А) организацию музыкального и концертного обслуживания;
Б) научные лекции о создании мира;
В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
Г) предоставление интернет- услуг.

11. Расчет валовой прибыли от реализации блюда

Себестоимость ингредиентов для одного стейка составляет 280 рублей.
Наценка заведения на данную категорию блюд установлена с коэффициентом 3, 5.
За вечер было продано 150 порций.

12. Как изменилась величина среднего чека в процентном соотношении?

В прошлом месяце выручка составила 3 200 000 рублей при количестве гостей 1 600 человек.
В текущем месяце выручка выросла до 3 840 000 рублей, а количество гостей увеличилось до 1 920 человек

13. К коммерческим организациям относятся…

А) объединения и союзы
б) общественные организации
в) государственные унитарные предприятия
г) потребительские кооперативы

Раздел 2. Ресурсы предприятия питания и эффективность их использования

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Учетная функция цены отражает…

А) учет средств, перераспределяемых между отраслями экономики
б) связь между производством и потреблением, спросом и предложением
в) улучшение качества продукции и спроса на нее
г) общественно необходимые затраты труда на выпуск и реализацию продукции

2. Сопоставьте метод ценообразования с его сутью

Цена определяется исходя из себестоимости и нормы прибыли - Затратный
Цена устанавливается исходя из спроса и цен конкурентов - Рыночный
Цена корректируется с учётом ключевых параметров - Параметрический

3. Установите соответствие между термином и его определением или характеристикой.

Отношение стоимости использованных продуктов к продажной цене блюда, выраженное в процентах - Food Cost (Себестоимость продуктов)
Показатель, отражающий, сколько раз за день или смену одно место в зале было занято разными гостями - Оборачиваемость посадочного места
Отношение площади зала, предназначенной для посетителей, к общей площади предприятия -

Коэффициент использования полезной площади

4. Установите соответствие между термином и его определением или характеристикой.

Разница между выручкой от реализации продукции и переменными затратами - Маржинальный доход

Отношение количества уволившихся сотрудников за период к среднесписочной численности персонала - Текучесть кадров

Отношение стоимости использованных продуктов к продажной цене блюда, выраженное в процентах - Наценка

5. Цена товара определяется как…

А) общая сумма переменных затрат на единицу товара + прибыль

б) общая стоимость затрат предприятия, связанных с производством и реализацией товара

в) сумма переменных и постоянных затрат

г) стоимость единицы товара при его реализации

6. Что входит в состав издержек предприятия общественного питания?

А) только затраты на сырьё и зарплату;

б) только амортизацию оборудования и аренду;

в) затраты на сырьё, оплату труда, амортизацию, аренду и прочие расходы;

г) исключительно налоговые отчисления.

7. Какой показатель используется для оценки эффективности хозяйственной деятельности?

А) только рентабельность;

б) совокупность критериев экономической и социальной эффективности;

в) только производительность труда;

г) только объём реализованной продукции.

8. Что является основой для установления продажной цены на продукцию?

А) только себестоимость единицы продукции;

б) только желаемая прибыль;

в) себестоимость, желаемая прибыль и рыночный спрос;

г) исключительно себестоимость и налоги.

9. Какой метод ценообразования основан на расчёте средней себестоимости?

А) нормативный метод;

б) метод «средние издержки + прибыль»;

в) метод «издержки плюс надбавка»;

г) метод «стоимость плюс».

10. Что относится к оборотным средствам предприятия?

А) здания и оборудование;

б) сырьё, материалы, готовая продукция, денежные средства.

в) только дебиторская задолженность;

г) исключительно уставный капитал.

11. Что характеризует производственная мощность предприятия?

А) максимальный объём выпуска в натуральных или условных единицах в единицу времени;

б) сумму основных и оборотных средств;

в) количество работников;

г) ассортимент реализуемой продукции.

12. При появлении признаков инфекционного заболевания работники предприятия общественного питания должны

А) сообщить администрации и обратится в лечебное учреждение;

б) сообщить и продолжать работать;

в) продолжая работать принимать меры предосторожности;

г) не сообщая никому продолжать работать.

13. Бар в нормативных документах определяется как

А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют

смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

14. Кафе в нормативных документах определяется как:

А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо;
Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;
Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и т.д.

15. Чему равна оборачиваемость одного посадочного места за месяц?

В ресторане 65 посадочных мест.
В течение дня (смены) заведение обслужило 390 гостей.
Рассчитайте показатели работы за месяц (30 дней).

Раздел 3. Маркетинговый план деятельности ресторана

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

А) room-service;
Б) скейтеринг;
В) кейтеринг;
Г) каттеринг.

2. Установите соответствие между термином и его определением или характеристикой.

POS-система - Специализированное программное обеспечение для автоматизации процессов приема заказов, учета склада, контроля финансов и управления персоналом в ресторане.
Банкетный лист - Детальное письменное соглашение между рестораном и заказчиком банкета
Средний чек (Average Check) - Отношение общей выручки заведения за определенный период к общему количеству гостей (счетов) за этот же период.

3. Установите соответствие между термином и его определением или характеристикой

Срок окупаемости инвестиций (Payback Period) - Период времени, необходимый для того, чтобы доходы от проекта полностью покрыли первоначальные капитальные вложения
Калькулирование блюд - Процесс расчета себестоимости одной порции готового блюда на основе технологической карты, сборника рецептур и актуальных цен закупки ингредиентов
Условно-постоянные издержки - Постоянные расходы бизнеса, которые не зависят от объема производства или количества проданных порций

4. К функциям управления относят…

А) управление привлечением инвестиций
б) планирование, организацию, мотивацию, контроль
в) управление кадровым составом предприятия
г) управление технологическим режимом производства продукции

5. Какие типы анализа внешнего рынка используются в международном маркетинге:

A) анализ конкуренции;
b) анализ среды;
c) анализ посредников;
d) анализ спроса.

6. Назовите, какая из предложенных ориентации коммерческой деятельности соответствует современной концепции маркетинга.

A) товарная ориентация;
b) производственная ориентация;
c) сбытовая ориентация;
d) ориентация на потребителя;
e) ориентация на потребителя, общество в целом.

7. На чем основаны рыночные методы ценообразования

А) соотношении спроса и предложения на товар
б) изменении стоимости посреднических услуг
в) изменении рыночных цен на ресурсы
г) изменении себестоимости товара

8. Как определяется цена товара?

А) общая сумма переменных затрат на единицу товара + прибыль
б) общая стоимость затрат предприятия, связанных с производством и реализацией товара
в) сумма переменных и постоянных затрат
г) стоимость единицы товара при его реализации

9. Что является следствием снижения прибыли предприятия

А) сокращения персонала
б) роста оборачиваемости активов
в) роста себестоимости продукции
г) снижения издержек производства

10. При росте средней продажной цены изделия, прибыль при прочих равных условиях…

А) не изменится
б) уменьшится
в) равна нулю
г) увеличится

11. Прибыль от реализации продукции формируется как:

А) разность выручки от реализации продукции и себестоимости продукции
б) выручка от реализации продукции за вычетом коммерческих расходов
в) разность выручки от реализации продукции и операционных доходов и расходов
г) разность между объемом валовой продукции и себестоимостью по смете затрат на производство

12. К внутренним факторам, влияющим на величину прибыли относятся…

А) уровень цен на материальные и энергоресурсы
б) конкурентоспособность продукции, уровень автоматизации производства
в) государственное регулирование цен, тарифов
г) конъюнктура рынка, природные условия

13. По способу включения в себестоимость затраты делятся…

А) на основные и накладные
б) на переменные, постоянные, смешанные
в) на прямые и косвенные
г) на затраты средств производства, предметов труда и затраты на оплату труда

14. Под структурой оборотных средств понимается …

А) сегментация оборотных средств
б) натуральный состав оборотных средств
в) соотношение их отдельных элементов во всей совокупности оборотных средств
г) стоимостное выражение элементов оборотных средств

15. Уставный капитал акционерного общества составляется из …

А) номинальной стоимости акций общества, приобретенных акционерами

б) стоимости акций общества, при процедуре листинга

в) рыночной стоимости акций общества

г) рыночной стоимости акций общества, приобретенных акционерами

Раздел 4. Финансовые результаты предприятия. Оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия после уплаты всех налогов, называется…

А) налогооблагаемая прибыль

б) балансовая прибыль

в) сальдо внереализационных расходов

г) чистая прибыль

2. Какую сумму бухгалтер должен списать со склада на себестоимость проданных блюд?

Выручка ресторана за месяц составила 450 000 рублей.

Установленный целевой показатель фудкоста (доля стоимости продуктов в выручке) составляет 32%.

3. Сколько чеков необходимо пробить заведению в месяц, чтобы выйти «в ноль»?

Ежемесячные постоянные расходы кафе (аренда, оклады администрации, коммунальные услуги) составляют 1 250 000 рублей.

Средняя цена чека — 850 рублей.

Переменные затраты на один заказ (фудкост и эквайринг) — 340 рублей.

4. Определите производительность труда одного сотрудника в месяц

Штатная численность персонала кофейни (официанты, бариста, повара, уборщица) составляет 25 человек.

Месячный оборот заведения равен 9 750 000 рублей.

5. Какую максимальную сумму ФОТ может позволить себе ресторан, чтобы остаться в рамках бюджета?

Ресторан планирует бюджет на следующий месяц.

Прогнозируемая выручка составляет 6 000 000 рублей.

Согласно стандартам сетевого бизнеса данного сегмента, доля затрат на персонал (Labor Cost) не должна превышать 22% от оборота.

6. Окупились ли затраты на рекламу только за счет этой акции?

Для привлечения гостей была запущена акция «Второй кофе в подарок».

Затраты на таргетированную рекламу составили 45 000 рублей.

Акцию использовали 300 человек, покупая основное блюдо по полной цене (средняя стоимость блюда в заказе — 650 рублей).

Дополнительных скидок на первое блюдо не предоставлялось.

7. Какой остаток (в кг и рублях) должен быть зафиксирован в акте инвентаризации в конце смены?

Остаток лосося на начало смены составлял 15 кг по цене закупки 1 400 руб./кг.

В течение дня поступило от поставщика еще 40 кг по той же цене.

По итогам продаж выяснилось, что повара использовали для приготовления блюд 38 кг продукта.

8. Каков процент потерь от суммы закупок?

За неделю ресторан закупил овощей и зелени на сумму 85 000 рублей.

Из-за нарушения температурного режима в камере хранения пришлось списать испорченный товар на сумму 6 800 рублей.

9. Какой вариант принесет больше денег здесь и сейчас?

Вариант А: исправить ошибку в меню, которая приводит к потере 5 секунд времени отдачи каждого блюда (проходит 200 блюд в день).
Вариант Б: обучить официанта продавать десерт каждому второму гостю (приходит 120 гостей, средний чек десерта 350 руб., маржа 70%).

10. Какова максимальная теоретическая проходимость (количество гостей) при условии, что за одним столом сидит в среднем 2, 5 человека, и зал заполнен на 100% постоянно?

В зале пиццерии 40 мест.
Время посадки одного стола в среднем занимает 1 час.
Заведение работает 12 часов в сутки.

11. Упала ли выручка или выросла после изменения цены?

Цена бизнес-ланча составляла 450 рублей, продавалось 120 ланчей в день.
Цену подняли до 520 рублей (+15, 5%).
После повышения объем продаж упал до 95 ланчей в день.

12. Рассчитать размер премии шефа.

Премия шеф-повара зависит от экономии фудкоста.
Норма фудкоста — 30%.
Фактический фудкост по итогам месяца составил 28, 2%.
Общая выручка за месяц — 5 000 000 рублей.
Условие контракта: премия выплачивается в размере 50% от суммы сэкономленных средств

13. Через сколько месяцев оборудование полностью окупится?

Заведение покупает профессиональную кофемашину стоимостью 600 000 рублей.
Машина позволяет экономить на закупке готового зернового кофе (за счет настроек помола) и привлекать новых гостей.
Суммарный дополнительный чистый доход от владения машиной оценивается в 50 000 рублей ежемесячно.

14. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

A. Бар
B. Кафе
C. Ресторан
D. Закусочная
E. Ларек

15. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

A. Руководитель ПОП
B. Директор ПОП
C. Работники
D. Все ответы верны
E. Налоговая

Раздел 5. Промежуточная аттестация

Форма контроля/оценочное средство:

Вопросы/Задания:

.

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Второй семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ПК-П1.1 ПК-П3.1 ПК-П1.2 ПК-П3.2 ПК-П1.3 ПК-П3.3

Вопросы/Задания:

1. Экономическая природа предприятий питания как субъектов рынка, их функции и классификация

2. Состояние и перспективы развития предприятий питания индустрии гостеприимства

3. Показатели хозяйственной деятельности предприятий питания индустрии гостеприимства, их классификация и назначение.

4. Экономический потенциал развития предприятий питания индустрии гостеприимства, его модель и конкурентоспособность.

5. Оборот предприятия общественного питания: его значение, виды, состав и структура.

6. Оборот развития предприятий питания индустрии гостеприимства, его сущность и значение

7. Продукция общественного питания: содержание, состав, особенности формирования.

8. Производственная программа предприятия общественного питания: показатели и факторы, определяющие объем.

9. Методика анализа оборота и оборота по продукции собственного производства

10. Методика планирования общего объема оборота общественного питания

11. Нормативно-правовая база открытия и функционирования предприятия питания

12. Регистрация предприятия общественного питания

13. Пакет обязательных документов для функционирования предприятия питания

14. Договоры и журналы как особая форма отчетности в индустрии питания

15. Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьем и товарами

16. Производственно-торговая деятельность предприятий питания индустрии гостеприимства

17. Налоговые режимы для ресторанного бизнеса: ОСНО, УСН, ПСН.

18. Закон РФ «О защите прав потребителей» и Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

19. Правовое регулирование договорных отношений в сфере гостиничного и туристского бизнеса.

20. Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

21. Система ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) как основа производственного контроля

22. Товарные запасы предприятия общественного питания: сущность, назначение, особенности формирования, классификация

23. Планирование товарных запасов предприятия питания.

24. Материальные ресурсы предприятия питания, их состав и значение в хозяйственной деятельности индустрии гостеприимства

25. Показатели, характеризующие состояние основных фондов предприятия питания индустрии гостеприимства, их расчет и назначение.

26. Показатели эффективности использования основных фондов предприятия питания индустрии гостеприимства

27. Амортизация основных фондов, понятие, назначение и методы расчета

28. Капитальные вложения (инвестиции), понятие и показатели эффективности капитальных вложений (инвестиций)

29. Понятие и состав трудовых ресурсов на предприятии питания индустрии гостеприимства

30. Эффективность и производительность труда работников на предприятии питания индустрии гостеприимства

31. Методы расчета производительности труда на предприятии питания индустрии гостеприимства

32. Сущность заработной платы и ее организация на предприятии питания индустрии гостеприимства

33. Издержки производства и обращения предприятия питания: понятие, экономическое содержание, сущность, значение и особенности формирования.

34. Классификация издержек производства и обращения общественного питания

35. Факторы, определяющие уровень издержек производства и обращения и пути их снижения на предприятиях общественного питания.

36. Методы планирования издержек производства и обращения в целом и в разрезе статей по элементам затрат

37. Состав доходов предприятия питания индустрии гостеприимства согласно действующего законодательства.

38. Валовый доход предприятия питания индустрии гостеприимства: его значение, формирование, состав. Факторы, определяющие величину и уровень.

39. Планирование валового дохода на предприятии питания индустрии гостеприимства

40. Экономическое содержание прибыли, ее значение, источники формирования на предприятиях общественного питания

41. Система налогообложения предприятия питания виды налогов, их классификация и методика расчета.

42. Факторы, влияющие на размер прибыли и уровень рентабельности деятельности предприятия питания индустрии гостеприимства, и пути их повышения

43. Планирование прибыли предприятия питания индустрии гостеприимства и ее увязка с другими показателями деятельности

44. Теоретические основы формирования стандартов обслуживания в сфере ресторанного бизнеса

45. Зарубежный опыт в организации стандартов обслуживания в деятельности предприятий питания

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. АРТЕМОВА Е. И. Экономика организации: учеб. пособие / АРТЕМОВА Е. И., ШУЛИМОВА А. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2025. - 113 с. - 978-5-908067-61-4. - Текст: непосредственный.

2. СОКОЛОВА А. П. Планирование на предприятии (организации): метод. рекомендации / СОКОЛОВА А. П.. - Краснодар: КубГАУ, 2025. - 215 с. - Текст: непосредственный.

3. БАГМУТ А. А. Управление предприятиями и организациями АПК: учебник / БАГМУТ А. А., Гулаков В. Г., Калитко С. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2023. - 320 с. - 978-5-907597-03-7. - Текст: непосредственный.

4. АГИБАЛОВА В. Г. Основы менеджмента: учеб. пособие / АГИБАЛОВА В. Г., Орехова М. С.. - Краснодар: КубГАУ, 2024. - 107 с. - 978-5-907817-79-1. - Текст: непосредственный.

5. КОЛЕСНИК В. С. Экономика организации: учеб. пособие / КОЛЕСНИК В. С., Парамонов П. Ф.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 103 с. - 978-5-907550-57-5. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11727 (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Кнышова, Е. Н. Экономика организации : учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-021840-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2238276 (дата обращения: 21.06.2026). – Режим доступа: по подписке.

2. ПРУДНИКОВ А. Г. Финансовый анализ деятельности сельскохозяйственных организаций: учеб. пособие / ПРУДНИКОВ А. Г., Бондаренко С. В.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 172 с. - 978-5-91692-936-2. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=12830 (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

3. Арзуманова, Т. И. Экономика организации : учебник для вузов / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели. – 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2026. - 304 с. – ISBN 978-5-394-06232-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2265105 (дата обращения: 21.06.2026). – Режим доступа: по подписке.

4. Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2025. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/1705-0. - ISBN 978-5-369-01729-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2208471 (дата обращения: 21.06.2026). – Режим доступа: по подписке.

5. Фридман, А. М. Экономика организации. Практикум : учебное пособие / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2026. — 180 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.29039/01830-9. - ISBN 978-5-369-01830-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2253403 (дата обращения: 21.06.2026). – Режим доступа: по подписке.

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. https://www.economist.com/ - Деловой портал The Economist
2. https://rosstat.gov.ru/ - Росстат
3. https://znanium.com/ - Znanium.com*
4. https://rosstat.gov.ru/ - Основы корпоративных финансов : учеб. пособие / А.Ю. Рыманов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 150 с. Режим доступа:
5. https://www.elibrary.ru/ - Научная электронная библиотека

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

– обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;

– фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;

– организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;

– контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

1 Microsoft Windows - операционная система.

2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1 Гарант - правовая, https://www.garant.ru/

2 Консультант - правовая, https://www.consultant.ru/

3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, https://elibrary.ru/

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем
(обновление выполняется еженедельно)
Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специлитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.
Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodl.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия
Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodl.

Практические занятия
Форма организации обучения, проводимая под руководством преподавателя и служащая для детализации, анализа, расширения, углубления, закрепления, применения (или выполнения разнообразных практических работ, упражнений) и контроля усвоения полученной на лекциях учебной информации. Практические занятия проводятся с использованием учебно-методических изданий, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами
Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).
Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации

обучающимися.
Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.
Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения:
– устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
– с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;
– при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.
Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:
– письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
– с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;
– при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.
Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:
– письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
– устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
– с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.
Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ.
В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:
– предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
– возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
– увеличение продолжительности проведения аттестации;
– возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).
Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:
– предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскопечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
– возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;

– предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
– использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
– использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
– озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
– обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
– наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
– обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
– минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
– возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
– увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
– минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
– применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.
Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):
– возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
– предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
– применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
– опора на определенные и точные понятия;
– использование для иллюстрации конкретных примеров;
– применение вопросов для мониторинга понимания;
– разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
– увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
– наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
– увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, аппеляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
– обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
– наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).
Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):
– предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскопечатную информацию;
– наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;

– наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
– наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
– наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
– обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
– особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
– чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
– соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на час¬ти; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
– минимизация внешних шумов;
– предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
– сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).
Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):
– наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
– наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
– наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
– наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
– обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
– предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
– сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
– предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
– предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
– возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
– применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
– стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
– наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)