Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

| | | |
|---|---|---|
| Рассмотрена<br>на заседании<br>методического совета<br>Протокол № 5<br>от « 29 » мая 2023г. | Принята<br>на заседании<br>педагогического совета<br>Протокол № 8<br>от «27» июня 2023 г. | Утверждаю<br>Директор ОБПОУ «ОГТК»<br>_____Ю.С.Парахин<br>Приказ №146<br>от «11 » июня 2021 г.<br>( в ред. приказа № 371<br>от «28» июня 2023 г.) |

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

# ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Специальность 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

2023г.

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
«Общественное питание и торговля»
протокол №10
от 29.05.2023
Председатель _____/Ю.Л.Пашкова/

Программа учебной дисциплины составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ОБПОУ «ОГТК»

Разработчики: Пашкова Юлия Леонидовна, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла

**1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен:**

| **Уметь** | **Знать** |
|---|---|
| участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;<br>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализиро- | понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;<br>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;<br>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),<br>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предприниматель- |

| | |
|---|---|
| вать их динамику;<br>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;<br>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;<br>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;<br>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);<br>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов<br>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;<br>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;<br>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;<br>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,<br>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;<br>планировать и контролировать собственную деятельность и дея- | ских рисков и методы их минимизации;<br>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;<br>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;<br>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;<br>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);<br>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;<br>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;<br>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;<br>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;<br>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,<br>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;<br>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;<br>требования к реализации продукции общественного питания;<br>количественный и качественный состав персонала организации; |

| | |
|---|---|
| тельность подчиненных;<br>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;<br>управлять конфликтами и стрессами в организации;<br>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;<br>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;<br>составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса<br>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;<br>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;<br>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;<br>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);<br>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;<br>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;<br>состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;<br>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;<br>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;<br>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;<br>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;<br>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;<br>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;<br>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;<br>стили управления;<br>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала<br>правила делового общения в коллективе;<br>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;<br>понятие сегментация рынка;<br>методы проведения маркетинговых исследований;<br>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);<br>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса |

**Личностные результаты реализации программы воспитания:**

| Код личностных результатов реализации про- | Личностные результаты<br>реализации программы воспитания<br>к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |
|---|---|

| | |
|---|---|
| **граммы воспитания** | |
| **ЛР 2** | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| **ЛР 5** | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| **ЛР 12** | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| **ЛР 13** | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства. |
| **ЛР 16** | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |
| **ЛР 20** | Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений. |
| **ЛР 21** | Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством. |
| **ЛР 25** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| **ЛР 26** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| **ЛР 27** | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). |
| **ЛР 28** | Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции. Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией отношению к социально-экономической действительности. |
| **ЛР29** | Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную |

| | |
|---|---|
| | трудовую активность. |
| **ЛР 34** | Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. |

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** | | |
|---|---|---|---|
| | **Всего** | **6 семестр** | **7 семестр** |
| **Объем образовательной программы (всего)** | 100 | | |
| **Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)** | 32 | 16 | 16 |
| в том числе | | | |
| теоретические занятия | 26 | 12 | 14 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 6 | 4 | 2 |
| консультации (если предусмотрено) | | | |
| из них в форме практической подготовки | 30 | 16 | 14 |
| **Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)** | 6 | | 6 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего),** в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено) | 68 | 34 | 34 |
| **Промежуточная аттестация в форме** экзамена | | | |

## Тематический план и содержание учебной дисциплины

| *Наименование разделов и тем* | *Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся* | | Объем часов | Уровень усвоения | Примечания |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| **Раздел 1 Основы экономики** | | | **58** | | |
| **Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства** | | **Содержание учебного материала** | **4** | | |
| | 1 | Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. | 2 | 1 | |
| | 2 | Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения. | 2 | 1,2 | |
| **Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | | **Содержание учебного материала** | **4** | | |
| | 3 | Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.<br>Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания | 2 | 1,2 | |
| | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | |
| | 4 | *Практическое занятие № 1.* Изучение факторов внешней среды | 2 | 2,3 | В форме практической подготов- |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | | | ки |
| **Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании** | | **Содержание учебного материала** | **16** | | |
| | 5 | Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета.<br>НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.<br>Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП | 2 | 1,2 | |
| | 5 | Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.<br>Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | 2 | 1,2 | |
| | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | |
| | 6 | *Практическое занятие № 2* Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| | 7 | *Практическое занятие № 3* Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения. | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| | 8 | *Практическое занятие № 4* Изучение методики планирования по- | 2 | 2,3 | В форме |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | ступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). | | | практической подготовки |
| | 9 | *Практическое занятие № 5* Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| | 10 | *Практическое занятие № 6* Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| | 11 | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII<br>Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий | 2 | | |
| **Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса** | | **Содержание учебного материала** | **8** | | |
| | 12 | Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса | 2 | 1,2 | |
| | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | |
| | 13 | *Практическое занятие № 7* Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек | 6 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| **Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.** | | **Содержание учебного материала** | **6** | | |
| | 14 | Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов | 2 | 1,2 | |
| | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | |
| | 15 | *Практическое занятие № 8* Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного | 4 | 2,3 | В форме практической подготовки |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. | | | |
| **Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.** | | **Содержание учебного материала** | **4** | | |
| | 16 | Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность | 2 | 1,2 | |
| | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | |
| | 17 | *Практическое занятие № 9* Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| **Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования** | | **Содержание учебного материала** | **16** | | |
| | 18 | Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование<br>Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения | 2 | 1,2 | |
| | 19 | Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам<br>Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления | 2 | 1,2 | |
| | 20 | Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией | 2 | 1,2 | |
| | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | |
| | 21 | *Практическое занятие № 10* Изучение источников финансирования деятельности организации | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| | 22 | *Практическое занятие № 11* Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 23 | *Практическое занятие № 12* Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| | 24 | *Практическое занятие № 13* Изучение разделов бизнес- плана | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| | 25 | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"<br>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития | 2 | | |
| ***Раздел 2. Основы менеджмента*** | | | **18** | | |
| **Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления** | | **Содержание учебного материала** | **6** | | |
| | 26 | Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды<br>Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание<br>Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. | 2 | 1,2 | |
| | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | |
| | 27 | *Практическое занятие № 14* Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| | 28 | *Практическое занятие № 15* Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | управленческие решения «Полет на Луну» | | | |
| **Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления** | | **Содержание учебного материала** | **6** | | |
| | 29 | Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. | 2 | 1,2 | |
| | 30 | Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда | 2 | 1,2 | |
| | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | |
| | 31 | *Практическое занятие № 16* Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| **Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента** | | **Содержание учебного материала** | **6** | | |
| | 32 | Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. | 2 | 1,2 | |
| | 33 | Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации<br>Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места | 2 | 1,2 | |
| | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | |
| | 34 | *Практическое занятие № 17* Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | 2 | 2,3 | В форме практической подготовки |
| ***Раздел 3. Основы маркетинга*** | | | **16** | | |
| **Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели** | | **Содержание учебного материала** | **6** | | |
| | 35 | Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их | 2 | 1,2 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **и функции** | | краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. | | | |
| | 36 | Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). | 2 | 1,2 | |
| | 37 | Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.<br>Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. | 2 | 1,2 | |
| **Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании** | | **Содержание учебного материала** | **10** | | |
| | 38 | Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. | 2 | 1,2 | |
| | 39 | Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований | 2 | 1,2 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях | | | |
| | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | |
| | 40 | *Практическое занятие № 18* Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | 2 | 1,2 | |
| | 41 | *Практическое занятие № 19* Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | 4 | 1,2 | |
| | | *Консультации* | 2 | | |
| **Промежуточная аттестация** | | | 6 | | |
| *Всего:*<br>*максимальная учебная нагрузка*<br>*в том числе:*<br>*обязательная аудиторная нагрузка*<br>*самостоятельная работа* | | | <br>100<br><br>96<br>4 | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### 3.2.1. Печатные издания:


1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

**3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) http://www.consultant.ru
2. http:// www.Management-Portal.ru – справочная система
3. http:// www.Economi.gov.ru
4. http:// www.Minfin.ru - сайт Министерства финансов РФ
5. http://www.aup.ru – административно-управленческий портал

**3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

## 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; | участвует в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; |
| рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; | рассчитывает и планирует основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; |
| анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; | анализирует факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; |
| рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; | рассчитывет показатели эффективности использования ресурсов организации; |
| проводить инвентаризацию на предприятиях питания; | проводит инвентаризацию на предприятиях питания; |
| пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); | пользуется нормативной документацией и оформляет и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформляет поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); |
| оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов | оценивает имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов |
| анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; | анализирует состояние продуктового баланса предприятия питания; |
| вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; | ведет учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; |
| калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; | калькулирует цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; |
| | рассчитывать налоги и отчисления, уплачи- |

| | |
|---|---|
| рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,<br>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;<br>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;<br>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;<br>управлять конфликтами и стрессами в организации;<br>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;<br>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;<br>составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса<br>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;<br>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;<br>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;<br>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);<br>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | ваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,<br>рассчитывает проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;<br>планирует и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;<br>выбирает методы принятия эффективных управленческих решений;<br>управляет конфликтами и стрессами в организации;<br>применяет в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;<br>анализирует текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;<br>составляет бизес-план для организации ресторанного бизнеса<br>анализирует возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;<br>прогнозирует изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;<br>анализирует спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;<br>грамотно определяет маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);<br>проводит маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса |
| понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;<br>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;<br>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),<br>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и | называет: понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;<br>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;<br>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),<br>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы |

| | |
|---|---|
| методы их минимизации;<br>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;<br>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;<br>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;<br>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);<br>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;<br>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;<br>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;<br>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;<br>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,<br>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;<br>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факто- | их минимизации;<br>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;<br>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;<br>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;<br>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);<br>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;<br>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;<br>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;<br>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;<br>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,<br>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;<br>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обос- |

| | |
|---|---|
| ры формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;<br>-требования к реализации продукции общественного питания;<br>-количественный и качественный состав персонала организации;<br>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;<br>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;<br>состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;<br>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;<br>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;<br>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;<br>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;<br>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;<br>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;<br>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;<br>стили управления;<br>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала<br>правила делового общения в коллективе;<br>сущность, цели, основные принципы и | нования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;<br>-требования к реализации продукции общественного питания;<br>-количественный и качественный состав персонала организации;<br>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;<br>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;<br>состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;<br>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;<br>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;<br>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;<br>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;<br>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;<br>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;<br>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;<br>стили управления;<br>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала<br>правила делового общения в коллективе;<br>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;<br>понятие сегментация рынка;<br>методы проведения маркетинговых исследований; |

| | |
|---|---|
| функции маркетинга;<br>понятие сегментация рынка;<br>методы проведения маркетинговых исследований;<br>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);<br>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. | понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);<br>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. |

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
|---|---|---|
| **Знания:**<br>− понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;<br>− принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;<br>− виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),<br>− сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;<br>− классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;<br>− цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;<br>− этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;<br>− факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);<br>− функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера орга- | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,<br>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при проведении:**<br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференцированного зачета в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования |

| | | |
|---|---|---|
| низации питания, понятие инвентаризации;<br>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;<br>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;<br>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;<br>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,<br>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;<br>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;<br>-требования к реализации продукции общественного питания;<br>-количественный и качественный состав персонала организации;<br>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;<br>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;<br>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;<br>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;<br>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и ме- | | |

| | | |
|---|---|---|
| тоды их расчета;<br>− понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;<br>− сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;<br>− налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;<br>− понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;<br>− сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;<br>− стили управления;<br>− способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала<br>− правила делового общения в коллективе;<br>− сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;<br>− понятие сегментация рынка;<br>− методы проведения маркетинговых исследований;<br>− понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);<br>− организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. | | |
| **Умения:**<br>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;<br>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;<br>анализировать факторы, влияющие на хо- | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, по- | **Текущий контроль:**<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br>- оценка заданий для самостоятельной работы,<br>**Промежуточная ат-** |

| | | |
|---|---|---|
| зяйственную деятельность организации;<br>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;<br>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;<br>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);<br>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов<br>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;<br>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;<br>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;<br>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,<br>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;<br>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;<br>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;<br>управлять конфликтами и стрессами в организации;<br>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;<br>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;<br>составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса | следовательностей действий и т.д.<br>Точность оценки, самооценки выполнения<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>Рациональность действий и т.д. | **тестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

| | | |
|---|---|---|
| анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;<br>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;<br>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;<br>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);<br>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | | |