

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Председатель МО \_\_\_\_\_ Л.Н.Архипова

Утверждено  
приказом № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Макарова Т.В. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	18
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	20

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

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

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## **1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- участвовать 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;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить 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);
- 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
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;

- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- 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;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- 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;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- 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,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- 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;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- 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;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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
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
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

	языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 2</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 3</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 4</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 5</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

<b>ВД 6</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>110</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями</b>	<b>100</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	44
лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
консультации	4
<b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций формирования которых способствует элемент программы
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>			<b>34</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Экономика- система общественного производства	<b>Содержание учебного материала</b>	1	<b>2</b>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	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	
	2. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, анти-монопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения			
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Консультации</b>		0	
<b>Самостоятельная работа</b>	0			
<b>Тема 1.2</b> Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	<b>Содержание учебного материала</b>	1	<b>8</b>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	1. 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.		4	
	2. 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			
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		4	

	1	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия.		2	
	2.	Анализ сильных и слабых сторон предприятия.		2	
	<b>Контрольная работа</b>			0	
	<b>Консультации</b>			0	
	<b>Самостоятельная работа</b>			0	
<b>Тема 1.3</b> Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>9</b>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	1	Производственные фонды предприятий		4	
	2	Товарные запасы и их роль в общественном питании			
	3	Издержки производства и реализации на предприятиях ОП			
	4	Современная политика оплаты труда			
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>	
	1	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.		2	
	2	Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. 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. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы.		2	
	<b>Контрольные работы</b>			0	
	<b>Консультации</b>			0	
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>1</b>	
1. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.					
<b>Тема 1.4</b> Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>6</b>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	1	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		2	
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>0</b>	
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>	
	1	Рентабельность продукции и ресурсов		2	
	<b>Контрольная работа</b>			0	
	<b>Консультации</b>			<b>1</b>	
	1. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение				
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>1</b>	
	1. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания				
<b>Тема 1.5</b> Основы предпринимательства	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>4</b>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	1	Государственная поддержка малого бизнеса		2	
	2	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Банкротство			
	3	Технология бизнес-планирования			

	<b>Лабораторные работы</b>		0	ПК 5.1-5.6
	<b>Практические занятия</b>		2	ПК 6.1-6.4
	1   Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания		2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Консультации</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>		0	
<b>Тема 1.6</b> Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>5</b>	ОК 01-11
	1.   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	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	ПК 5.1-5.6
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ПК 6.1-6.4
	1.   Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину		2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Консультации</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций		<b>1</b>	
<b>Раздел №2</b> <b>«Менеджмент»</b>			<b>36</b>	
<b>Тема 2.1</b> Сущность, цели и задачи менеджмента	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>10</b>	ОК 01-11
	1   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		2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	2   Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		2	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	3   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	
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1   Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штрма»		2	
	2   Методы управления на ПОП		2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Консультации</b>		0	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>0</b>		

<b>Тема 2.2</b> Управление производственным персоналом на ПОП. Система методов управления	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>10</b>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	1	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	
	2	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	
	<b>Лабораторные занятия</b>			<b>0</b>	
	<b>Практическое занятие</b>			<b>4</b>	
	1	Изучение методов расчета и анализа производительности труда.		2	
	2	Расчет показателей движения кадров.		2	
	<b>Контрольная работа</b>			0	
	<b>Консультации</b>			<b>1</b>	
	1.Факторы мотивация труда			<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>1</b>	
1.Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов					
<b>Тема 2.3</b> Коммуникации в управлении	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>16</b>	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	1	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	
	2	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		2	
	3	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		2	
	<b>Лабораторные занятия</b>			<b>0</b>	
	<b>Практическое занятие</b>			<b>8</b>	
	1	Управление деловыми коммуникациями		2	
	2	Конфликты в коллективе		2	
	3	Власть и руководство		2	
	4	Делегирование в менеджменте		2	
	<b>Контрольная работа</b>			0	
	<b>Консультации</b>			0	
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>	
	Изучение требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.				
	<b>Раздел 3</b> Маркетинг			<b>40</b>	

<p><b>Тема 3.1</b> Понятие и сущность маркетинга</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		<p>2</p>	<p><b>12</b></p>	<p>ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>		
<p>1</p>	<p>Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.</p>			<p>2</p>			
<p>2</p>	<p>Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания..</p>			<p>2</p>			
<p>3</p>	<p>Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта.</p>			<p>2</p>			
<p><b>Лабораторные работы</b></p>				<p><b>0</b></p>			
<p><b>Практические занятия</b></p>				<p><b>4</b></p>			
<p>1.</p>	<p>Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.</p>			<p>2</p>			
<p>2.</p>	<p>Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Реклама</p>			<p>2</p>			
<p><b>Контрольная работа</b></p>				<p><b>0</b></p>			
<p><b>Консультации</b></p>				<p><b>0</b></p>			
<p><b>Самостоятельная работа</b> 1. Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания</p>				<p>2</p>			
<p><b>Тема 3.2</b> Маркетинговые исследования в общественном питании</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>			<p>2</p>		<p><b>10</b></p>	<p>ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>
<p>1</p>	<p>Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка.</p>					<p>2</p>	
<p>2.</p>	<p>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).</p>		<p>2</p>				
<p>3.</p>	<p>Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях</p>		<p>2</p>				
<p><b>Лабораторные работы</b></p>			<p><b>0</b></p>				
<p><b>Практические занятия</b></p>			<p><b>2</b></p>				
<p>1</p>	<p>Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений</p>		<p>2</p>				
<p><b>Контрольная работа</b></p>			<p><b>0</b></p>				
<p><b>Консультации</b> 1. Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях.</p>			<p>2</p>				
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>			<p><b>0</b></p>				
<p><b>Тема 3.3</b> Сегментация рынка.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		<p>2</p>	<p><b>8</b></p>	<p>ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8</p>		
<p>1</p>	<p>Понятие и сущность сегментации рынка</p>			<p>2</p>			
<p>2</p>	<p>Выбор целевого сегмента рынка. Поиск рыночной ниши.</p>			<p>2</p>			

	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	ПК 3.1-3.7
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ПК 4.1-4.6
	1   Выбор стратегии маркетинга.		2	ПК 5.1-5.6
	<b>Контрольные работы</b>		<b>0</b>	ПК 6.1-6.4
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Определение свободных экономических ниш на рынке.		<b>2</b>	
<b>Тема 3.4</b> Товарная политика фирмы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>4</b>	ОК 01-11
	1   Понятие товара в маркетинге. Классификация товаров.		2	ПК 1.1-1.4
	2   Факторы, влияющие на кривую жизненного цикла товара. Товарная марка (знак)			ПК 2.1-2.8
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	ПК 3.1-3.7
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ПК 4.1-4.6
	1   Разработка маркетинговых мероприятий по сбыту товара. Разработка нового товара (меню)		2	ПК 5.1-5.6
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>	ПК 6.1-6.4
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>0</b>			
<b>Тема 3.5</b> Продвижение товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>6</b>	ОК 01-11
	1   Понятие продвижения товаров и его формы.		2	ПК 1.1-1.4
	2   Реклама в маркетинге.			ПК 2.1-2.8
	3   Личная продажа.			ПК 3.1-3.7
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>	ПК 4.1-4.6
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	ПК 5.1-5.6
	1   Товародвижение. Каналы распределения продукции .		2	ПК 6.1-6.4
	2.   Потребительский рынок и поведение покупателей на рынке. Процесс принятие решения о покупке		2	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>	
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>0</b>			
Примерная тематика курсовой работы (проекта)				
Самостоятельная работа студента над курсовой работой (проектом)				
<b>Всего:</b>			<b>110</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебной дисциплины проходит в учебном кабинете менеджмента, маркетинга и правового обеспечения профессиональной деятельности, в мастерской Интернет-маркетинга.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- доска ученическая;
- шкаф для пособий;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях)

Оборудование мастерской Интернет-маркетинг:

- посадочные места на 13 студентов;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- МФУ лазерный, А4, цветной;
- видеопроектор мультимедийный;
- экран для проектора на штативе, 16:9;
- Web- камера;
- наушники с микрофоном;
- колонки.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В.. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. – М.: «Академия», 2019г.
2. Драчева Е.Л. Менеджмент практикум. - М.: «Академия», 2019г.
3. Анфимова Н.А. Основы экономики, - М.: «Академия», 2019г.
4. Котелова И.П. Основы маркетинга: Учебное пособие для начального проф. образования.-М.: Издательство «Академия», 2019г.

**Дополнительные источники:**

1. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования рынка.- М.: Финпресс, 2009г.
2. Серегина Т.К. Реклама в бизнесе.: Учебное пособие – М.: Маркетинг, 2008г.

Справочники:

- Справочник по маркетингу .- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-384с.  
- ISBN 978-5-7695-2356-4

**Интернет-ресурсы:**

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](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Economy.gov.ru](http://www.Economy.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<p>- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: письменного тестирования, устных ответов опроса; таблиц; самостоятельной работы; защиты рефератов; презентаций; конспектов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых</li> </ul>		

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>– 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;</p> <p>-требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>-количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>– механизмы ценообразования на</p>		

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>– 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;</p> <p>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>– стили управления;</p> <p>– способы организации работы коллектива, виды и</p>		

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>методы мотивации персонала</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p>Умеет:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>– пользоваться нормативной документацией, оформлять 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);</p> <p>– 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</p> <p>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p>		

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые</li> </ul>		

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных – сегментах ресторанного бизнеса		