

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 № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

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

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), на базе основного 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: Криштопова С.Л., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

учебная дисциплина ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг относится к профессиональному 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;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- 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;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- 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;
- методики оценки влияния факторов внешней и внутренней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- 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 товарооборотности, 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 сырьем, 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;

- требования к реализации продукции в сфере 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;
- 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 сегментации 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 осваивает элементы компетенций.

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках 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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 работников кухни на рабочем месте

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	100
Самостоятельная работа	10
Объем программы	110
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные работы	-
практические занятия	44
курсовая работа (проект)	-
консультации	4
Итоговая аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Основы экономики			82	
Тема 1. Основы рыночной экономики	Содержание учебного материала		2	ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Понятие экономики	1	2	
	2. Экономические системы: понятие, классификация	1		
	3. Экономические ресурсы: понятие, классификация	1		
	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 1. Анализ современных экономических отношений. Сопоставление экономических особенностей в сфере общественного питания		2	
	Практическое занятие № 2. Определение показателей эффективности экономики		2	
Самостоятельная работа обучающихся			0	
Тема 2. Производство как основа развития общества	Содержание учебного материала		4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Производство и его стадии. Элементы процесса производства	1	4	
	2. Воспроизводство и его типы	1		
	3. Экономические потребности и производственные возможности. Кривая производственных возможностей	2		
	4. Факторы производства	1		
	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 3. Построение кривой производственных возможностей		2	
	Практическое занятие № 4. Сопоставление представлений экономических школ об эффективном способе хозяйствования		2	
Самостоятельная работа обучающихся			0	
Тема 3. Рыночный механизм	Содержание учебного материала		4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Рынок, его сущность и функции	1	4	
	2. Структура и инфраструктура рынка	2		
	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 5. Составление сравнительной таблицы «Классификация рынка»		2	
	Практическое занятие № 6. Анализ функций рынка общественного питания		2	
Самостоятельная работа обучающихся			2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	Самостоятельная работа № 1. Подготовить интеллект-карту на тему «Инфраструктура рынка общественного питания г. Брянска»		2	
Тема 4. Спрос и предложение в рыночной экономике	Содержание учебного материала		4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Закон спроса и предложения	2	4	
	2. Факторы, влияющие на спрос	2		
	2. Равновесная рыночная цена	2		
	3. Конкуренция как основа экономических отношений	3		
	Тематика практических занятий		6	
	Практическое занятие № 7. Анализ спроса и предложения		2	
	Практическое занятие № 8. Расчет равновесной рыночной цены в конкретных профессиональных ситуациях		2	
Практическое занятие № 9. Определение эластичности спроса и предложения		2		
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 5. Общая характеристика организации (предприятия)	Содержание учебного материала		6	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Понятие и сущность организации	2	4	
	2. Классификация организаций	3		
	3. Порядок образования и ликвидации организации	1		
	Тематика практических занятий		6	
	Практическое занятие № 10-12. Составление учредительных документов		6	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 6. Экономические основы деятельности предприятия	Содержание учебного материала		4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1 Основные и оборотные фонды предприятия	2	2	
	2 Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	3	2	
	Тематика практических занятий		6	
	Практическое занятие № 13. Составление плана по выпуску продукции		2	
	Практическое занятие № 14. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.		2	
	Практическое занятие № 15. Расчет производственной программы организаций ресторанного бизнеса		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 7. Ценообразование в	Содержание учебного материала		4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-
	1. Методы ценообразования.	2	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
организациях ресторанного бизнеса	2. Ценообразование на предприятиях общественного питания	3		ОК 11
	Тематика практических занятий		6	
	Практическое занятие № 16. Составление калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		2	
	Практическое занятие № 17. Анализ системы цен на продукцию ресторанного бизнеса		2	
	Практическое занятие № 18. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 8. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Валовой доход организации питания, источники его образования	2	2	
	2. Порядок распределения и использования прибыли	3		
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие № 19. Расчет прибыли на предприятиях общественного питания		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 9. Основы бизнес-планирования	Содержание учебного материала		4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Бизнес-план: понятие и виды	2	4	
	2. Структура бизнес-плана и методика составления	3		
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие № 20. Составление бизнес-плана для предприятий ресторанного бизнеса, кондитерских и кафе		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Раздел 2. Основы менеджмента			16	
Тема 10. Цели и задачи менеджмента	Содержание учебного материала		4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Особенности управления в организациях питания	2	4	
	2. Система методов управления на предприятиях общественного питания	3		
	SWOT-анализ предприятия	2		
	Тематика практических занятий		4	
	Практическое занятие № 21-22. Принятие управленческих решений методом «мозгового штурма»		4	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 11. Управление производственным персоналом в общественном питании	Содержание учебного материала		4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Определение потребности в персонале, обучение, аттестация, мотивация, формирование команды	2	4	
	2. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания	3		
	Тематика практических занятий		0	
	Консультация Расчет и анализ производительности труда		2	
Самостоятельная работа обучающихся		0		
Тема 12. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала		4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе	2	4	
	2. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях общественного питания	3		
	Тематика практических занятий		0	
	Консультация Составление плана работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места и оценка климата в компании		2	
Раздел 3. Основы маркетинга			12	
Тема 13. Цели и задачи маркетинга	Содержание учебного материала		4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	2	4	
	2. Товарная политика предприятия	3		
	Тематика практических занятий		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Самостоятельная работа № 4. Подготовить презентацию по теме «Реклама и ее виды»		2		
Тема 14. Маркетинговые исследования	Содержание учебного материала		2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 09-ОК 11
	1. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания	2	2	
	2. Методы и виды маркетинговых исследований	3		
	Тематика практических занятий		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Самостоятельная работа № 5. Подготовить презентацию по теме «Жизненный цикл»		2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	товара (услуг) предприятий общественного питания и розничной торговли»			
Всего:			110	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы проходит в учебном кабинете менеджмента, маркетинга и правового обеспечения профессиональной деятельности социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
комплект учебной мебели-25 шт.;
рабочее место преподавателя;
компьютер – 1шт.;
принтер – 1шт.;
проектор с экраном-1шт.;
доска ученическая – 1шт.;
стол овальный-1шт.;
стол круглый-1шт.;
шкаф для пособий – 2шт.;
шкаф подсобный-2шт.;
библиотечный фонд;
дидактический материал (на бумажных и электронных носителях);
стенды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В.. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. – М.: «Академия», 2017г.
2. Драчева Е.Л. Менеджмент практикум. - М.: «Академия», 2014г.
3. Анфимова Н.А. Основы экономики, - М.: «Академия», 2014г.
4. Котелова И.П. Основы маркетинга: Учебное пособие.-М.: Издательство «Академия», 2013г.

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:

<http://www.book.ru>
www.gks.ru- сайт Госкомстата;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;
[www, retailer, ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы, тестирования, контрольной работы, самостоятельной работы, выполнения заданий и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – 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; – методики оценки влияния факторов внешней и внутренней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – 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 сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии 	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного собеседования; - письменного тестирования; - контрольной работы; - видов самостоятельной работы; - экзамена <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <ul style="list-style-type: none"> – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – требования к реализации продукции в сфере 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; – 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 		
---	--	--

<p>коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментации рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; <p>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>		
<p>Умеет:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; – владеет программным материалом; – применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций 	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых заданий; - решение ситуационных задач. <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – 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 		
---	--	--

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).