

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «ЯППИ»  
\_\_\_\_\_ Антонов А.Б.  
14.06.2022 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Р.А.Шуканов  
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код и наименование специальности)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
код наименования специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г № 11

Председатель ЦК Бойкова Е.А.

Разработчики:

Григорьева Т.В., Скамьева Н.С. преподаватели  
специализации

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Бойкова Е.А.

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

Соколова Н.Л.

Соколова Н.Л., заместитель

директора по УПР Чебоксарский  
кооперативный техникум  
Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР):

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. **Использовать знания по финансовой грамотности,** планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### **ПК 1.1 -1.4**

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.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **ПК 2.1 - 2.8**

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.

ПК 2.5. 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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **ПК 3.1 - 3.7**

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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **ПК 4.1 - 4.6**

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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **ПК 5.1 - 5.6**

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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

#### **ПК 6.1.- 6.4.**

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.

#### **ЛР 2, ЛР 3, ЛР 11**

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 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<p>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>– 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</p>	<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 хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</p> <p>- 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</p>

<p>блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> </ul>	<p>организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</li> <li>- товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц,</li> <li>- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента использования;</li> <li>- требования к реализации продукции</li> </ul>
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <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; 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 исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели резерва роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>- 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;</li> <li>- понятие бизнес - планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль,</li> </ul>
---	--

<p>конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p>	<p>коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стили управления;</li> <li>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;</li> <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>
--	--

Код	Знания, умения
ОК 01	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>
	<p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p>

	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования <b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.	- обеспечивать наличие продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию - рассчитывать стоимость блюд и изделий - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот - взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</li> <li>- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов</li> <li>-составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила расчета себестоимости полуфабрикатов, готовых блюд и изделий</li> <li>- правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</li> <li>- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>-процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>-порядок списания продуктов (потерь при хранении);</li> <li>-современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</li> <li>-правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</li> <li>-правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания</li> </ul>

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 130 часов:

Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 102 часа,

Самостоятельная работа обучающихся – 20 часов;

Промежуточная аттестация всего – 8 часов,

в том числе консультации – 2 часа.

## **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 образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>130</b>
<b>Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>102</b>
в том числе:	
практические занятия	50
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе консультации	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
<i>3 курс, 5 семестр</i>					
<b>Раздел 1 Основы маркетинга</b>					
<b>Тема 1.1. Сущность маркетинга</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2	ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ЛР 2	
	1 <b>Маркетинг как экономическая категория.</b> История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. <b>Сущность и цели маркетинга.</b> <b>Основные принципы и функции маркетинга</b> и его связь с менеджментом. Управление и <b>комплекс маркетинга.</b> Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). <b>Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</b>				
<b>Тема 1.2. Основные стратегии маркетинга</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2	ПК 6.2. ЛР 2	
	2 <b>Система маркетинговой информации и маркетинговых исследований.</b> Маркетинговая информационная система. Виды информации, их классификация. <b>Методы проведения маркетинговых исследований.</b>				
	3 <b>Маркетинговая среда и ее составляющие.</b> Понятие среды маркетинга. Внешняя и внутренняя среда маркетинга: <b>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ).</b> Конкуренция и рынок. Понятие о конкуренции, ее функции. Виды, стратегии конкуренции				
	4 <b>Практическое занятие. Среда хозяйственной деятельности организации питания.</b> Решение ситуационных задач. <b>Анализ факторов, влияющих на хозяйственную деятельность организации.</b>				3
	5 <b>Целевой маркетинг, его этапы.</b> <b>Понятие сегментации рынка, ее значение.</b> Выбор целевого рынка. Критерии и признаки сегментации.				2
	6 <b>Практическое занятие. Целевой маркетинг</b> Решение ситуационных задач. Выбор целевого рынка				3
	7 <b>Практическое занятие. Покупательское поведение на потребительском рынке.</b>				3

	Решение ситуационных задач. Выявление факторов, влияющих на поведение потребителей.			ОК 01- ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11 ЛР 2,3
8	<b>Понятие товарной политики организации питания.</b> Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе. Стратегия разработки нового товара. Создание новых товаров на предприятии. Бренд. Бренддинг. Упаковка товара Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры.	2	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01- ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11
9	<b>Понятие ценовой политики организации питания.</b> Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию и услуги. Методы ценообразования. Основные виды <b>ценовой стратегии</b> . Управление ценами: скидки и демпинг. <b>Понятие сбытовой политики организации питания.</b> Сущность и значение системы товародвижения. Основные функции каналов распределения. Число уровней каналов. Характеристика посредников и участников каналов сбыта.	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10, ЛР 2
10	<b>Практическое занятие. Жизненный цикл товара (ЖЦТ)</b> Решение ситуационных задач. Определение этапов ЖЦТ.	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
11	<b>Коммуникационная политика</b> Особенности осуществления <b>коммуникационной политики организации питания</b> . Средства коммуникации. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных кампаний. Роль рекламы, ее цели и основные характеристики. Функции и виды рекламы. Рекламная кампания Мерчандайзинг. Паблик рилейшнз. Личные продажи. Мероприятия по стимулированию сбыта.	2	2	ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
12	<b>Организация маркетинга.</b> <b>Организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</b> Структуры управления маркетингом. Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания. Понятие и основные направления стратегического планирования. Контроль в маркетинге на предприятиях общественного питания. Стратегический контроль маркетинга на предприятиях общественного питания.	2	2	ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
13	<b>Практическое занятие. Маркетинговая политика предприятия питания.</b> Определение <b>маркетинговой политики организации питания (товарной, ценовой политики, способов продвижения продукции и услуг на рынке).</b>	2	3	ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
14	<b>Практическое занятие. Маркетинговые исследования.</b> <b>Проведение маркетинговых исследований в соответствии с целями организации и анализом потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания различных сегментах ресторанного бизнеса.</b>	2	3	ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение рефератов и подготовка презентаций на темы: - Состояние спроса и задачи маркетинга.	3	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2,

	- Принципы сегментирования. - Ассортиментная политика. - Ценовые стратегии в маркетинге.			ЛРЗ
<b>Раздел 2. Экономика общественного питания</b>				
<b>Тема 2.1. Экономические системы и рыночные структуры</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	1 <b>Современная рыночная экономика.</b> 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. Понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика. Производство как процесс создания полезного продукта в экономике. <b>Современное состояние и перспективы развития отрасли.</b> Экономические системы. <b>Принципы функционирования рыночной экономики.</b> Современная рыночная экономика. Собственность как основа экономической системы. Конкуренция и модели рынков. Виды и характерные особенности экономических систем. Разновидности форм собственности. Понятие конкуренции, основные модели рынков и их характерные особенности. <i>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.</i>	2	2	ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11 ЛР2, ЛР3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата на одну из тем: - Школы экономических учений. - Типы и модели экономических систем. - Спрос. Закон спроса. - Предложение. Закон предложения. - Экономические аксиомы. - История становление производства.	5	3	ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ЛР2, ЛР3
<b>Тема 2.2. Экономико- организационная характеристика общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	2 <b>Экономико-организационная характеристика общественного питания.</b> Социально-экономическое значение общественного питания и его функции, <b>современное состояние и перспективы развития общественного питания.</b>	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	3 <b>Предприятия общественного питания как субъект предпринимательства.</b> <i>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.</i> <b>Роль и организация хозяйствующего субъекта в рыночной экономике.</b> Субъекты предпринимательской деятельности. 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. Классификация 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	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3

		и методы предотвращения.			
	4	<b>Практическое занятие. Организационно-правовые формы предприятий.</b> Выбор наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формирование пакета документов для открытия предприятия.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
Объем образовательной программы 44 часа: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 36 часов, в том числе практические занятия – 14 часов; Самостоятельная работа обучающихся – 8 часов.					
<b>3 курс, 6 семестр</b>					
<b>Тема 2.3.</b> <b>Предприятие – объект и материальная база предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	1	<b>Производственные фонды ПОП.</b> Виды экономических ресурсов - внеоборотные и оборотные активы, используемые организацией ресторанного бизнеса. Производственные фонды предприятий общественного питания. Классификация, структура основных фондов общественного питания и их оценка. Формы учета. Износ и амортизация ОФ. Методы определения эффективности их использования. Оборотные фонды, их назначение и содержание. Фонды обращения их сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели и методы определения эффективности их использования .	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	2	<b>Практическое занятие. Эффективность использования внеоборотных активов предприятий питания.</b> Решение ситуационных задач. Осуществление расчета показателей эффективности использования ресурсов организации.	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	3	<b>Практическое занятие. Эффективность использования оборотных активов предприятий питания.</b> Решение ситуационных задач. Осуществление расчета показателей эффективности использования ресурсов организации.	2	3	ПК 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	4	<b>Практическое занятие. Эффективность использования производственных фондов ПОП.</b> Проведение расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики.	2	3	ПК 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	5	<b>Товарные запасы и продуктовый баланс предприятий питания.</b> Понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методика анализа товарных запасов предприятий питания. Понятие продуктового баланса организации питания, методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10,ОК11
6	<b>Практическое занятие. Расчет показателей продуктового баланса.</b> Решение ситуационных задач. Проведение анализа состояния продуктового баланса предприятия питания.	2	3	ПК 6.2. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2,	

					ЛР3 ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.3. ЛР2, ЛР3
	7	<b>Практическое занятие. Эффективность использования товарных запасов на предприятии питания.</b> Решение ситуационных задач. Проведение оценки имеющихся на производстве запасов в соответствии с требуемым количеством и качеством, расчета и анализа изменения показателей товарных запасов и товарооборачиваемости. Использование программного обеспечения при контроле наличия запасов.	2	3	
	8	<b>Издержки и ценообразование на предприятиях общественного питания.</b> Состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса. Классификация, структура затрат. Группировка затрат по экономическим элементам. Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Калькулирование себестоимости. Экономическая природа цены, ее функции. <b>Механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса.</b> Состав и структура цены. Калькуляция в общественном питании. <b>Требования к реализации продукции общественного питания.</b>	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. ЛР2, ЛР3
	9	<b>Практическое занятие. Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расходов сырья.</b> Решение ситуационных задач. Проведение анализа текущей ситуации на рынке товаров и услуг и калькуляции цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса. Проведение расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. 6.2. ЛР2, ЛР3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка презентаций на одну из тем: - Производственные фонды предприятий общественного питания. - Ценообразование, состав и структура цены на ПОП. - Товарные запасы на предприятии питания. - Оборотные фонды ПОП.	2	3	ПК 6.1. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
Тема 2.5. Выпуск продукции и товарооборот ПОП.	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	10	<b>Товарооборот предприятий общественного питания. Производственная программа ПОП.</b> Понятие товарооборота, его виды. Факторы, влияющие на них, методика расчета, планирования и анализа. Понятие «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методика расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования. <i>Доход и прибыль на предприятиях общественного питания.</i> Понятие дохода, формирование дохода предприятия. Понятие, виды прибыли, распределение прибыли предприятия. Понятие рентабельности предприятия. Факторы, влияющие на них, методика расчета, планирования и анализа.	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	11	<b>Практическое занятие. Анализ эффективности деятельности предприятий общественного питания.</b> Решение ситуационных задач. Проведение учета реализации готовой продукции и полуфабрикатов, расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики. Прогнозирование изменений на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.

					ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	12	<b>Практическое занятие. Анализ эффективности деятельности предприятий общественного питания.</b> Решение ситуационных задач. <b>Анализа спрос на товары и услуги организации ресторанный бизнеса.</b> Проведение анализа возможностей организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров.	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
		<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем: - Хозяйственный риск и виды потерь. - Современные факторы производства. - Сущность и значение капитальных вложений.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1 – 6.4.
<b>Тема 2.6. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания .</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				ПК 6.1-6.4
	13	<b>Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.</b> Виды экономических ресурсов - трудовые ресурсы, используемые организацией ресторанный бизнеса. Особенности труда в общественном питании. Количественный и качественный состав персонала организации. Понятие производительности труда. Показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда. Механизмы формирования заработной платы. Формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	2	2	ОК 01- ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,ОК11 ЛР2, ЛР3
	14	<b>Практическое занятие. Механизмы формирования заработной платы.</b> Решение ситуационных задач. Проведение расчетов по начисление заработной платы работников предприятия питания..	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4.
<b>Тема 2.7. Финансы предприятий общественного питания</b>	15	<b>Финансы предприятий общественного питания.</b> Сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку. Налоговая система РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и сборов. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанный бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методика их расчета.	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	16	<b>Практическое занятие. Расчетные операции предприятий общественного питания.</b> Решение ситуационных задач. Проведение расчетов налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; расчет процентов и платежей за пользование кредитом, уплачиваемых организацией банку.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
		<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем: Потребительский кредит в жизни человека. Виды налогов, уплачиваемых физическими лицами.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4.
<b>Тема 2.8. Бухгалтерский учет на предприятии</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	ПК 6.1-6.5
	17	<b>Основы организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.</b> Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на			ОК 01- ОК05,

питания		предприятия 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			ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11 ЛР2, ЛР3
	18	<b>Практическое занятие. Оформление бухгалтерских документов.</b> Проведение инвентаризации на предприятиях питания с использованием нормативной документации. Оформление учетно-отчетной документации (договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей), Ознакомление с оформлением товарной книги кладовщика. Проведение списания товарных потерь, заполнение инвентаризационной описи. Оформление поступления и передачи материальных ценностей, составление калькуляционных карточек на блюда и кондитерские изделия, документации по контролю наличия запасов на производстве.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
Объем образовательной программы 42 часа: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего – 36 часов, в том числе практические занятия – 22 часа; Самостоятельная работа обучающихся – 6 часов.					
<b>Всего за 3 курс:</b> Объем образовательной программы нагрузки 86 часа: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего – 72 часа, в том числе практические занятия – 36 часов; Самостоятельная работа обучающихся – 14 часов.					
<b>4 курс, 7 семестр</b>					
<b>Раздел 3. Основы менеджмента</b>					
<b>Тема 4.1. Сущность современного менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	1	<b>Сущность и характерные черты современного менеджмента. Категории менеджмента.</b> Сущность, цели и задачи менеджмента. Виды менеджмента. История развития менеджмента. Основные принципы менеджмента. Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Объекты и субъекты управления. Организация как объект управления. Среда организации. Внешняя среда. Внутренняя среда. Организация работы предприятия. Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система.			
<b>Тема 4.2. Управленческий цикл.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	ОК 02, 04,05, 09,10,11 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	2	<b>Функции менеджмента в рыночной экономике.</b> Планирование, организация, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта, коммуникация и принятие управленческих решений. Значение и содержание функций менеджмента. Управленческий цикл. Связующие процессы.			
	3	<b>Функция планирования.</b> Создание и организация стратегического планирования. Методы планирования и организации работы предприятия общественного питания. Бизнес-планирование - понятие, виды и разделы бизнес-плана;			
	4	<b>Практическое занятие. Разработка бизнес-плана.</b> Составление бизнес-плана для организации ресторанного бизнеса.			

					09,10,11 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	5	<b>Функция организации.</b> Организация взаимодействия в управлении. Понятие структуры управления. Принципы построения организационной структуры управления.	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	6	<b>Функции мотивации и контроля.</b> <b>Способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала.</b> Элементы мотивации. Первичные и вторичные потребности. Основы формирования мотивационной политики на предприятии. Сущность и необходимость контроля деятельности экономического субъекта. Виды контроля. Процесс контроля: установление стандартов, сравнение результатов и корректирующие действия.	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
<b>Тема. 4.3.</b> <b>Методы управления</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		2		ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	7	<b>Система методов управления.</b> Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Социально – психологические методы управления. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства Социально-психологические отношения. <b>Стили управления.</b> <i>Методика принятия решений.</i> Процесс <b>принятия</b> и реализации <b>управленческих решений.</b>		2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	8	<b>Коммуникация в системе управления.</b> Виды коммуникация в управлении. Основные элементы и этапы коммуникации. <i>Искусство делового общения в работе менеджера. Деловой этикет.</i> <b>Принципы и правила делового общения в коллективе.</b> Законы и приемы делового общения. Барьеры общения и пути их устранения. факторы повышения эффективности делового общения. Беседы и совещания: понятие, классификация, технология организации и проведения. Невербальные средства делового общения.	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	9	<b>Практическое занятие. Деловой этикет.</b> Решение ситуационных задач. Управленческий поединок.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3, 11
	10	<b>Практическое занятие. Деловой этикет.</b> Решение ситуационных задач. Управленческий поединок.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
	11	<b>Сущность и элементы руководства. Управление конфликтами и стрессами.</b> Стили руководства. Форма власти и влияние. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами. Источники и причины конфликтов. Последствия конфликтов. Стресс, виды стресса	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
	12	<b>Практическое занятие. Приёмы делового и управленческого общения.</b> Решение ситуационных задач. Ознакомление с <b>приёмами делового общения и управленческого воздействия в профессиональной деятельности</b> .	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
	13	<b>Практическое занятие. Приёмы делового и управленческого общения.</b>	2	3	ОК 02,

		Решение ситуационных задач <b>.Выбор метода принятия эффективного управленческого решения.</b>			04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
	14	<b>Практическое занятие. Конфликтные ситуации.</b> Решение ситуационных задач. <b>Управление конфликтами и стрессами в организации.</b>	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
	15	<b>Практическое занятие. Стрессовые ситуации.</b> Решение ситуационных задач. <b>Осуществление планирования и контроля собственной деятельности и деятельности подчиненных.</b>	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем: - Школы менеджмента. - Факторы внешней среды организации. - Социальная ответственность и этика менеджмента. - Социально-психологические отношения в трудовом коллективе. - Этапы коммуникации. - Барьеры общения и пути их устранения. - Управление конфликтами и стрессами. - Управление неформальной организацией.	6	3	ОК 02, 04,07, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
<b>Промежуточная аттестация</b> <b>В том числе консультации – 2 ч</b>			8		
Объем образовательной программы 44 часа: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 30 часов, в том числе практические занятия – 14 часов; Самостоятельная работа обучающихся – 6 часов. Экзамен – 8, в том числе консультация – 2 часа.					
Объем образовательной программы нагрузки всего			130		
в том числе: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего в том числе практические занятия Самостоятельная работа обучающихся Экзамен в том числе консультация			102 50 20 8 2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Наименование</b>	<b>Оснащение кабинета</b>
Учебный кабинет маркетинга, менеджмента и управления персоналом № 32	рабочее место преподавателя парты - 15 шт стулья – 30 штук
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Грибов, В. Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для учреждений СПО / В. Д. Грибов. – М.: ИЦ «Академия», 2019 – 144 с.

Интернет ресурсы:

1. Череданова, Л. Н. Основы экономики и предпринимательства [Электронный ресурс] : учебник для учреждений СПО / Л. Н. Череданова. – 14-е изд., перер. и доп. – М.: Академия, 2016 – 224 с. – Режим доступа:

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

Нормативные источники

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. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов в **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1 Основы маркетинга.	1,2	ПК 6.1-6.4 ОК 01- ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,ОК 11	Текущий	Устный опрос. Тестирование. Практическая работа Выполнение ВСР	Тест Задания для выполнения практической работы и ВСР.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Экономика общественного питания	1,2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10	Текущий	Устный опрос. Тестирование. Практическая работа Выполнение ВСР	Тест Задания для выполнения практической работы и ВСР.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Основы менеджмента	1,2	ОК 02, 04,05, 09,10,11 ПК 6.1. – 6.4.	Текущий	Устный опрос. Тестирование. Практическая работа Выполнение ВСР	Тест Задания для выполнения практической работы и ВСР.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 05.	1,2	ОК 01.- ОК 07. ОК 09, ОК 10. ОК 11. ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1 – 6.4.	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационный билет.	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК. Зачётная книжка	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН \*

- 1 – знания
- 2 - умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- оценка знаний и умений в баллах (2-5)

дихотомическая оценка сформированности ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
---------------------	-----------------	---------------

<p><b>Знания</b>  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 сырьем,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок</p>	<p><b>Текущий контроль</b>  - письменный/устный опрос  - тестирования;  - оценка выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы  Промежуточный контроль: экзамен</p>
---	---	---

<p>продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц,</li> <li>- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели и резерва роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>- 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;</li> <li>- понятие бизнес - планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование,</li> </ul>		
---	--	--

<p>организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стили управления;</li> <li>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;</li> <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>Умения</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> <li>– 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);</li> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль: -оценка выполненных практических заданий -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

<p>количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <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; 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 исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и</li> </ul>		
--	--	--

наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.		
---	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ  
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Код личностных результатов реализации программы</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 2</b>	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)
<b>ЛР 3</b>	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
<b>ЛР 11</b>	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	Наблюдение за поведением студентов Беседы